

Käsiger Kartoffelschaum

© Joachim Brendel

für 4 Personen

Für den Kartoffelbrei

1 kg	Kartoffeln, (Salzkartoffeln)
1 Tasse	Milch, 3,5% heiß
2 EL	Butter

Reichlich schwarzer Pfeffer und Muskat aus der Mühle, etwas Salz

Für die Füllung

8 TL	Gorgonzola Käse
8 TL	Schinkenwürfel
8 TL	Petersilie, frisch, gehackt

Etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Alle Angaben verstehen sich ca. und sollen für 4 bis 8 Förmchen ausreichen (je nach Größe und Personenzahl)

Zubereitung

Gute Kartoffeln schälen, vierteln, in Salzwasser gar kochen (ca. 20 Minuten) und noch heiß durch eine Presse oder den Fleischwolf drücken oder fein zerstampfen. Den Brei in der Küchenmaschine (Schneebesen) möglichst hochoft sehr fein verarbeiten. Keine groben Stücke zulassen. Dabei nach und nach etwas heiße Milch und schließlich die Butter zugeben. Die Masse darf keinesfalls zu dünnflüssig werden. Sie muss vielmehr locker und von cremig, schaumiger Konsistenz sein. Kräftig mit Muskat und Pfeffer aus der Mühle sowie etwas Salz abschmecken.

Den dann erkalteten Kartoffelbrei (er kann auch über Nacht im Kühlschrank auskühlen) in feuerfeste Förmchen füllen.



Eine Mulde in die Mitte eines jeden Förmchens drücken. Gleichmäßig in alle Mulden den Gorgonzola Käse, darauf die Petersilie und zuletzt die Schinkenwürfel verteilen (Reihenfolge beibehalten).

Nochmals kurz aus der Mühle pfeffern. Im vorgeheizten Backofen bei 170° C Heißluft 10 Minuten überbacken. Heiß servieren.

Eine Abwechslung im üblichen Kartoffelbreialltag. Mit frischem, knackigen, grünen Salat und einem Kräuterdressing eine prima Sache. Ein frisches Pils sollte nicht fehlen.

Tipp: Zur Füllung eignet sich auch Blauschimmel Käse, geriebener, mittel-alter Gouda oder Edamer.