

Trüffel-Kartoffelpüree

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Kartoffeln mehlig kochend
Salz
150 ml Milch
100 ml Sahne
50 g Trüffelbutter
550 g Butter
Muskatnuss

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und im Salzwasser etwa 20 Minuten kochen.
Milch und Sahne erhitzen und mit Salz abschmecken.
Das heiße Milch-Sahne-Gemisch mit der Butter zu den Kartoffeln geben und fein stampfen.
Mit Salz und Muskat abschmecken und die Trüffelbutter unterrühren.
Als Garnitur gerne etwas frischen Trüffel über das Kartoffelpüree hobeln.

Eine passende Beilage zu gebratenen Steaks mit einer kräftigen Rotwein - oder Portweinsauce.