



Kartoffelspoom mit Trüffel

Ca. 600 g Kartoffeln (z.B. 600 Agria)

1,5 l Wasser

20 g Salz

300 ml Milch

100 ml Rahm

20 g Butter

Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser garkochen. Absieben und gut ausdampfen lassen. Durch ein feines Sieb streichen.
2. Milch und Rahm in eine Pfanne geben und aufkochen lassen. Zu den ausgedampften und passierten Kartoffeln geben und geschmeidig glatt rühren. Die Konsistenz sollte die einer dickflüssigen Kartoffelsuppe sein. Wenn nötig, etwas mehr Rahm oder Milch dazugeben.
3. Diese leichtflüssige Kartoffelmasse in eine ISI-Flasche geben und mit einer Patrone versetzen. Gut aufschütteln und in eine Form aufspritzen.
4. Dazu ein wachswaches Ei und frisch gehobelten Trüffel servieren.