

Carsten: Kartoffelespuma

Mit dem iSi® Tool lassen sich Kartoffeln ganz leicht in einen köstlichen Schaum verwandeln. Und was macht man damit? Na zum Frühstück servieren. Dazu passt Speck ohne Fett, der knusprig angebraten wurde 😊

Serves: 1

Rezept herunterladen

Zutaten

- 1 g Salz
 - 150 ml Milch
 - 50 ml Kartoffelwasser
 - 25 g Butter
 - 1 g Muskat
 - 250 g Kartoffeln (mehlig)
-

Zubereitung

Schritt 1

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen und passieren – aber auf keinen Fall pürieren!

Schritt 2

Die passierten Kartoffeln mit heißer Milch, Kartoffelwasser und Butter verrühren. Anschließend mit Muskat sowie Salz würzen und heiß in das 0,5 Liter iSi® Gerät füllen.

Schritt 3

Das Espuma zusammen mit angebratenem Speck servieren.

Hervorragend