

Herzoginkartoffel – Pommes Duchesse

Zutaten

500 g Kartoffeln
20 g Butter
Salz
2 Eigelb
2-3 EL Sahne
1 Eigelb

So bereiten wir die Herzoginkartoffel zu

1. Kartoffeln einer halbfest oder mehlig kochenden Sorte als Salzkartoffeln garkochen.

Den Backofen auf 200° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Das Kochwasser abgießen und die Kartoffel etwas ausdünsten lassen. Nun das Gemüse mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken oder durch die Kartoffelpresse drücken. Mit einem Kochlöffel Butter unter die Kartoffeln rühren. Zwei Eigelb, Milch und Sahne zufügen und unter das Kartoffelmus rühren, mit Salz abschmecken.
3. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und mit großer Sterntülle kleine Herzogin Kartoffeln auf das Backpapier spritzen.
4. Ein Eigelb mit wenig Wasser verquirlen und mit einem Backpinsel dünn auf die Herzogin Kartoffeln streichen.
Das Blech auf die mittlere Schiene in vorgeheizten Ofen schieben und die Herzogin Kartoffeln bei 200° ca. 10 -15 Minuten goldgelb backen.