

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Colcannon/ Kartoffel-Kohl-Püree

Koch: Arron Lynch

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Colcannon

- 750 g geschälte Kartoffeln (mehlig)
- 100 ml Milch
- 100 g kalte Butterwürfel
- 70 g Wirsing
- 70 g Grünkohlblätter
- 40 g Frühlingszwiebeln
- 100 g gefrorene Erbsen
- 30 g gehackte Petersilie
- 20 g Butter zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

- 4 kleine, kalte Butterflocken

Zubereitung

1. Für das Colcannon zuerst die geschälten Kartoffeln in einem Topf in gesalzenem Wasser weichkochen, danach abseihen und 2 Minuten bei niedriger Hitze stehen lassen, um überschüssiges Wasser zu entfernen.
2. Nun die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in einen anderen Topf drücken, die Milch sowie etwas Salz und Pfeffer hinzufügen und mit einer Teigspachtel schlagen, bis alles gut vermischt ist.
4. Die kalten Butterwürfel hinzufügen und die Kartoffelmischung wieder mit der Teigspachtel schlagen, bis die Butter schön schaumig ist.
5. Die gefrorenen Erbsen in eine Schüssel in etwas Wasser legen, dass sie auftauen, danach das Wasser durch ein Sieb abgießen.
6. Die Grünkohlblätter und den Wirsing in dünne Streifen und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und alles in einer Pfanne in 10 g Butter anbraten. Nach 2–3 Minuten die Erbsen und die restliche Butter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Zum Schluss das grüne Gemüse und die gehackte Petersilie zu den Kartoffeln geben und alles gut miteinander vermischen. Nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Colcannon in einem tiefen Teller anrichten. Mittig mit einem Löffel eine kleine Mulde machen und nochmal ein Stück kalte Butter hineinlegen.