

warmes Kartoffel-Espuma

- 1 Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen und durch eine Kartoffelpresse drücken - auf keinen Fall pürieren!!!
- 2 Milch und Sahne erhitzen, mit den gepressten Kartoffeln, dem Kartoffelwasser und der Butter vorsichtig verrühren.
- 3 Mit Salz, Muskatblütenpulver und ein paar Spritzern Trüffelöl herzhaft abschmecken und heiß in den Gourmet Whip füllen.
- 4 Nacheinander zwei Sahnekapseln aufschrauben und kräftig schütteln.

Das Kartoffel-Espuma entweder sofort servieren oder im Wasserbad bei max. 70° warm halten.

Zutaten:

- 600 g mehlig Kartoffeln z. B. [Gunda](#)
- 200 ml Vollmilch
- 100 ml süße Sahne
- 100 ml Kartoffelwasser
- 50 g Butter
- Salz
- Muskatblüte
- Trüffelöl