

Gekühlte Kartoffelcreme mit knackiger Gemüsefüllung



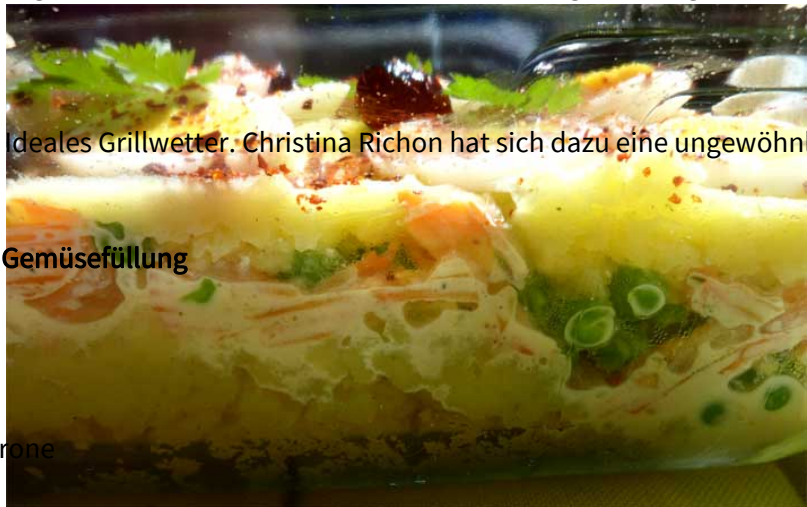
[caption id="attachment_8411" align="center" width="709" caption="Schmeckt gut durchgekühlt traumhaft an heißem Sommertagen..."]

Es steht ein heißes Wochenende bevor. Ideales Grillwetter. Christina Richon hat sich dazu eine ungewöhnliche Beilage ausgedacht:

Gekühlte Kartoffelcreme mit knackiger Gemüsefüllung

Kartoffelcreme:

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- Saft und Schalenabrieb von 1 Zitrone
- 3 EL Raps- oder Kräuteröl
- ca. ¼ l Gemüsebrühe
- Cayennepfeffer nach Belieben
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Füllung:

- 3 Karotten
- 200 g frisch ausgepaltete oder TK-Erbsen
- ¼ l Gemüsebrühe
- 2 fein gehackte Schalotten
- ca. 4 EL Mayonnaise
- einige Salatblätter
- 4 hartgekochte Eier
- etwas Blatt Petersilie
- Paprikapulver

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und vierteln. In kochendem Salzwasser weich kochen. Abgießen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Zitronenschalenabrieb, -saft und Raps- oder Kräuteröl untermischen. So viel Gemüsebrühe dazugeben, dass ein streichbares Püree entsteht. Würzen.

Für die Füllung die Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit Gemüsebrühe bedecken und bissfest garen. Ca. 7 Min. vor Ende der Garzeit die Erbsen dazugeben und das Gemüse fertig garen.

Für die Füllung, das gegarte Gemüse mit den gehackten Schalotten und der Mayonnaise in einer Schüssel vermengen. Würzen.

Die Hälfte des Kartoffelpürees in einer rechteckigen Form verteilen. Die Füllung drauf geben und mit dem restlichen Püree abschließen. Glatt streichen. Mit Salatblättern, Blattpetersilie und Eiern garnieren. Mit Paprikapulver bestäuben und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Tipp: Dieses Gericht passt wunderbar zu Grillgerichten oder zum Picknick