



Das cremigste Bärlauch-Kartoffelpüree der Saison – dazu Wildbratwürste & ein frischer Rote-Beete-Apfel-Salat

Zutaten

Für 4 Personen

Für das Kartoffel-Bärlauch-Püree

- 600 g mehlig Kartoffeln
- 1 Bund frischer Bärlauch
- 150 ml Milch
- 40 g Butter
- Salz & Muskatnuss
- 8 Wildbratwürste (nach Thüringer Art)
- 1 EL Öl zum Braten

Für den Rote-Bete-Apfel-Salat

- 4 gekochte Rote Bete
- 50g Walnüsse, angeröstet
- 40g Dörripflaumen
- 1 Apfel (säuerlich, z. B. Elstar)
- 1 TL Honig
- 2 EL Apfelessig
- 1 EL Öl, Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Für das Püree zunächst die Kartoffeln schälen, waschen, halbieren und in einen Topf geben. Anschließend mit Salzwasser auffüllen, so dass die Kartoffeln bedeckt sind und bei mittlerer Hitze etwa 20-25 Minuten garen.
2. Währenddessen den Bärlauch verlesen, die langen Stiele entfernen und die Blätter waschen. Anschließend in einem Sieb unter kaltem Wasser waschen und gut abtropfen lassen.
3. Den abgetropften Bärlauch grob zerschneiden und in ein hohes Gefäß geben. Die Milch hinzufügen und beides mit einem Schneidstab fein pürieren.
4. Sobald die Kartoffeln gar sind, abgießen und kurz ausdämpfen lassen. Im Topf mit einem Kartoffelstamper fein zerdrücken und dabei die Butter und das Salz unterarbeiten.
5. Zuletzt das Bärlauch-Püree zu den Kartoffeln geben, alles gut miteinander vermischen und das Bärlauch-Kartoffelpüree sofort servieren.
6. Würste: Wildbratwürste in einer Pfanne goldbraun braten, warmhalten.
7. Salat: Rote Bete und Apfel in feine Streifen hobeln, Dörripflaumen und geröstete Walnüsse kleinschneiden, zu den Rote Beete mit Apfelstiften und mit Honig, Essig, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.