

# Ressortgericht IT

## Zutaten für 4 Personen

## Zubereitung

### Zutaten Kartoffel-Trüffel-Püree

600 g Kartoffeln, geschält und mehlig kochend  
120 ml Milch  
25 g Butter  
Trüffelspäne  
Paar Tropfen Trüffelöl  
Salz & Pfeffer

### Zutaten Macadamia-Crunch:

125 g Macadamianüsse, fein gehackt  
50 g Reismehl  
25 g Kartoffelstärke  
1 Eiklar  
75 ml kaltes Wasser  
Salz & Pfeffer  
Erdnussöl zum Braten

### Zutaten lila Kartoffelchip:

1-2 Stück lila Kartoffeln, geschält  
Rapsöl zum Frittieren  
Salz & Pfeffer

### Zutaten Tomaten-Chili-Confit:

300 g Cocktailtomate  
2 EL Olivenöl  
1 Zehe Knoblauch, in feinen Scheiben  
2 Zweige Thymian  
1/2 Zitrone  
1 milde Chili  
Salz & Pfeffer

### Zubereitung Macadamia-Crunch:

Die Macadamias mit Reismehl und Stärke mischen. Das Eiklar steif schlagen, mit dem Wasser und allen weiteren Zutaten eine dünne Masse herstellen. Mit einem Esslöffel kleine Mengen der Masse in heißes Fett (in einer Pfanne) geben und hellbraun backen. Auf einem Küchenpapier abkühlen lassen.

### Zubereitung lila Kartoffelchip:

Lila Kartoffeln in ganz dünne Scheiben hobeln, nebeneinander auf ein Küchenpapier legen und mit einem weiteren Küchenpapier austretende Stärke/Wasser abtupfen. Das Rapsöl auf mittlerer Hitze in einem Topf erhitzen (es ist heiß genug, wenn an einem Kochlöffelstiel Bläschen aufsteigen). Die Kartoffelscheiben portionsweise knusprig frittieren und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kartoffelchips mit etwas Salz würzen.

### Zubereitung Tomaten-Chili-Confit:

Die gewaschenen Tomaten vom Stielansatz befreien und halbieren. Den Backofen auf 100 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tomaten mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen (am besten auf Backpapier). Die Knoblauchscheiben und den Thymian über die Tomaten streuen und anschließend auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten im Backofen garen. Dann die Haut von den Tomaten abziehen und nur mit Knoblauch in eine Schale geben. Mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln und mit Salz und feinen Chiliwürfeln abschmecken.

### Zubereitung Kartoffel-Trüffelpüree:

Die Kartoffeln in Salzwasser weichkochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln ausdampfen lassen. Danach die Kartoffeln zusammen mit der warmen Milch und der Butter fein stampfen. Mit Trüffelspänen, Trüffelöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Anrichten:

Das Püree auf dem Teller anrichten, das Tomaten-Confit obenauf geben, mit Macadamia-Crunch und Kartoffelchips verzieren.



*Kartoffel-Trüffel-Püree mit Macadamia-Crunch,  
lila u. blaue Kartoffelchips und Tomaten-Chili-Confit  
mit saurer Note*



Kartoffeln -  
Vertrauen



Chili -  
Mut



Macadamia -  
Automatisierung



lila & blaue Kartoffeln -  
Innovationsfreude



Trüffel -  
Wertschätzung



Zitrone -  
Eigenverantwortung



Tomaten -  
Veränderungsbereitschaft