

Yamswurzelpüree und Duchesses

Zutaten Püree

200g Yamswurzel

600g Kartoffeln

(oder halb/halb oder nur Yams)

50g Butter

1 dl Rahm (oder Rahm/Wasser oder Milch)

Salz, Pfeffer, ev. nach Belieben Muskat

Kartoffeln etwas kleiner als Yams schneiden und beides im Dämpfkorbli garen. Ca. 20 – 30 Min., je nach Grösse.

Wasser ableeren, Yams und Kartoffeln in Pfanne zurückgeben, Butter, Rahm und Gewürze zugeben und alles mit Kartoffelstampfer oder Bamix-Püreescheibe oder Passe-Vite zu Püree verarbeiten.



Yamswurzel Duchesses

Püreeeresten vom Vortag oder das Püree, siehe oben, abkühlen lassen. Auf obige Menge zwei kleine oder 1 grösseres Ei verquirlen und unter das Püree mischen.

Im Spritzsack mit grosser Sterntülle Rondellen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

Backen: Ca. 15-20 Min. bei 220°C.

