

Herzoginkartoffeln - Pommes Duchesse

- 500 g Kartoffeln, mehlig kochend,
in kleinere Würfel geschnitten
- Salz
- 50 g Butter
- 2 Eigelb
- Muskat, frisch gerieben
- 1 EL Wasser

Kartoffeln in Salzwasser in ca. 20 Minuten gar kochen, abgießen, etwas ausdampfen lassen, durch die Kartoffelpresse drücken. Diese Masse in lauwarmem Zustand mit der Butter, einem Eigelb und Muskat gut mischen.

Alles in einen Spritzbeutel füllen und mit der großen sternförmigen Öffnung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech Rosetten drücken. Man kann auch mit dem Löffel walnussgroße Kugeln formen. Das zweite Eigelb mit etwas Wasser mischen und jede Kartoffelrosette damit einpinseln. Backofen gut vorheizen auf 175°C. Bei 175°C ungefähr 10 Minuten backen, bis die Kartoffeln goldgelb geworden sind.

Zum Einfrieren geeignet.

Herzoginkartoffeln selber machen - so geht's

Fürstlicher Glanz für Ihre Tafel: Wir haben die Kartoffel so richtig fein gemacht und zu Rosetten aufs Blech gespritzt. Die hübsche Beilage nennt sich vornehm Herzoginkartoffeln und ist ein Klassiker der französischen Küche.



Für Herzoginkartoffeln verwenden Sie am besten mehlig kochende Kartoffeln. In den Teig für die Herzoginkartoffeln kommen außerdem nur Butter, Eigelb und Gewürze. Auf's Blech gespritzt werden die Herzoginkartoffeln noch mit Eigelb und Milch bestrichen und dann gebacken.

Herzoginkartoffeln - Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg mehlig kochende **Kartoffeln**
- **Salz**
- **Muskat**
- 2 EL **Butter**
- 4 Eigelb
- 2 EL Milch