





Talent

Mittelfrühe, mehlig kochende Qualitätsspeisekartoffel



“Unser vielseitiges Talent”

***Direkt beim Erzeuger von Qualitätskartoffeln
im Ab-Hof-Verkauf erhältlich!***

-  neu gezüchtete, mehlig kochende Speisekartoffel mit Spitzenqualität in Geschmack und Aussehen
-  hervorragende Farbstabilität nach dem Kochen ermöglicht vielseitige Nutzung
-  besonders ausgeprägte Keimruhe sorgt für anhaltend lange, problemlose Lagerung im Haushalt
-  gelb im Fleisch in Verbindung mit brillantem Kartoffelaroma

Wir empfehlen unsere Talent besonders für:

Salzkartoffeln

Klöße

Pellkartoffeln

Suppenkartoffeln

Kartoffelpuffer

Backkartoffeln

Herstellung von Pommes frites

*Mit dem Kauf der
Speisekartoffelsorte
Talent haben Sie eine
gute Wahl getroffen.*

Fischauflauf unter Sahnepüree

Zutaten für 4 Personen:

Fett für die Form
1 große Zwiebel
400 g Champignons
1 Bund glatte Petersilie
4 EL Olivenöl
Salz
1 kg Fischfilets
1 Zitrone
4 EL Weißwein
frisch gemahlener weißer Pfeffer

Püree:

750 g mehlig kochende Kartoffeln der Sorte **Talent**
Salz
30 g Butter
250 g Schlagsahne
frisch geriebene Muskatnuss
2 EL geriebener Parmesan
30 g Butter

Zubereitung:

Eine flache Auflaufform ausfetten und beiseite stellen.

Die Zwiebeln abziehen und würfeln, die Champignons putzen und in Stücke schneiden.

Petersilie waschen und hacken. Zwiebeln, Pilze und Petersilie in Olivenöl goldgelb dünsten, leicht salzen. Die Mischung auf den Boden der Auflaufform verteilen.

Die Fischfilets vorbereiten: säubern, mit Zitrone säuern, salzen, abtropfen lassen und auf das Gemüsebett in die Form legen. Mit Weißwein beträufeln und mit frisch gemahlenem weißem Pfeffer bestreuen.

Geschälte **Talent** Kartoffeln in großen Stücken in Salzwasser eben gar kochen, abdampfen und durch die Presse drücken. Kartoffelschnee mit Butterstückchen und kochendheißer Sahne aufschlagen.

Mit geriebener Muskatnuss und eventuell noch etwas Salz abschmecken. Parmesankäse unterziehen.

Den Fisch mit dem Sahnepüree überziehen und nach Belieben garnieren, mit Butterflöckchen besetzen.

Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 30 Minuten backen.

Wir wünschen Guten Appetit!

hmmmm... einfach lecker!