



## Skordalia (Beilage Meeresbrasse) Kartoffelsauce mit Knoblauch

- + 500g Kartoffeln, geschält und in kleine Stücke geschnitten
- + 1EL feingehackter Knoblauch
- + 1 TL Salz
- + 1 Eigelb
- + 8 bis 12 EL Olivenöl
- + 2 EL frisch ausgepresster Zitronensaft
- + Weißer oder frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Die Kartoffeln mit leicht gesalzenem Wasser bedecken und kräftig kochen lassen, bis sie sich ohne jeden Widerstand mit der Spitze eines kleinen scharfen Messers anstechen lassen.

Die Kartoffeln abgießen und unter ständigem Schütteln des Topfes etwa 1 Minute über mäßiger Hitze dämpfen, bis sie vollkommen trocken sind. Dann zu einem glatten Püree stampfen. Knoblauch und Salz in einem großen Mörser mit dem Stößel oder in einer Schüssel mit dem Löffelrücken zu einer feinen Paste verarbeiten.

Den warmen Kartoffelbrei in kleinen Portionen dazugeben, kräftig rühren und schlagen, bis die Zutaten gut vermengt sind. Das Eigelb hineinschlagen und dann esslöffelweise das Öl. Jeder Esslöffel Öl muss absorbiert sein, bevor der nächste kommt. Der Brei saugt 8 bis 12 EL Öl auf, je nach Beschaffenheit der Kartoffeln.

Den Zitronensaft hineinschlagen, abschmecken und dem persönlichen Geschmack entsprechend Pfeffer und Salz dazugeben. Die Sauce sollte sehr kräftig gewürzt sein und gerade so viel Feuchtigkeit enthalten, dass sie in einem Löffel eine beinahe feste Form hält. Wer eine dünne Sauce bevorzugt, schlägt etwas lauwarmes Wasser dazu – nie mehr als einige Tropfen gleichzeitig.

### **Tipp:**

Skordalia wird traditionsgemäß zu gebratenen oder gegrillten Meerestieren oder mit kalten, in Scheiben geschnittenen roten Beten gereicht.