Cremiger Garlic-Mash - Knoblauchkartoffelpüree

Zutaten für 4 Personen

1 kg Kartoffeln - mehligkochend	Schale abwaschen - nicht schälen - in einen Topf geben. Wasser einfüllen, bis die Kartoffeln gerade so bedeckt sind.
1 TL Salz	und
2 Lorbeerblätter	zufügen und für etwa 25 Minuten kochen, bis sie weich sind. In der Zwischenzeit
2 Knoblauchzehen	schälen und fein würfeln. In einem Topf mit
250 ml Milch (3,8%)	aufkochen.
½ TL Salz	dazugeben, Herdplatte ausschalten und ziehen lassen. Die Kartoffel aus dem Topf nehmen, etwa 20 Minuten auskühlen lassen, dann schälen und durch eine Kartoffelpresse in einen Topf drücken. Den Topf langsam erhitzen, damit die restliche Feuchtigkeit aus den Kartoffeln verschwindet. Die Milch durch ein feines Sieb abgießen und auffangen.
250 g Butter (zimmerwarm)	in kleine Würfel schneiden und nach und nach unter kräftigem und schnellem Rühren zur Kartoffelmasse geben. Kräftig weiterrühren und nach und nach die Knoblauchmilch zugeben, bis die gewünschte cremige Konsistenz entsteht. Mit
Salz und Pfeffer	abschmecken.
½ Bund Schnittlauch	waschen, trockenschütteln, in feine Röllchen schneiden, über das Püree streuen und servieren.

Das passt dazu: Kurzgebratenes Fleisch, Fisch oder auch nur ein Salat