***Schwarze Kartoffel-Cubes***

***Zutaten:***

Mehlig kochende Kartoffeln

Asche Pulver

Sosa Black Carbon Farbe

Trüffel Öl

Salz/Pfeffer/Muskat

Butter

Eigelb

Knoblauch Öl

***Zubereitung:***

Die Kartoffeln kochen und ausdämpfen. Dann durchpressen. Eigelb und etwas Butter unter die Masse geben. Anschließend die Masse mit Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch Öl und Trüffel Öl würzen.

Nun die Masse mit dem Asche Pulver und der Sosa Black Carbon Farbe einfärben.

Die fertige Masse in die Kastenformen füllen und einfrieren.

Die gefrorene Masse an der Säge in Würfel sägen und mit schwarzem Panko panieren.