Kartoffelplätzchen mit Pilzragout

Pilz-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 500g Kartoffel(n)
» 250g Champignons
» 150g Steinpilze
» 150g Pfifferlinge
» 50g Schalotte(n)
» 6 EL Öl
» Salz & Pfeffer
» 300 ml Gemüsefond
» 125g Schlagsahne
» 2-3 Stiele Majoran
» 1 Ei(er)
» 2 EL Mehl
» 1-2 EL Dijon-Senf
» 1-2 EL Weinbrand
» 2 Feige(n)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Schwierigkeitsgrad
Fortgeschrittene

Warte-Zeit
bis zu 15min

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

Vorbereitung

- Kartoffeln schälen und waschen
- Kartoffeln grob reiben
- Pilze putzen und eventuell etwas klein schneiden
- Schalotten schälen, würfeln
- Majoran waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen

Kartoffelplätzchen zubereiten

- geriebene Kartoffeln mit Ei und Mehl vermengen
- mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen
- Kartoffelteig in Öl portionsweise zu Plätzchen ausbacken
- warm stellen

Pilzragout zubereiten

- Pilze in 2 EL Öl 5 min anbraten
- Schalotten zugeben
- salzen und pfeffern
- mit Sahne und Gemüsefond ablöschen
- 5min köcheln lassen
- Senf einrühren
- mit Weinbrand abschmecken

- Kartoffelplätzchen mit Pilzragout anrichten
- mit Feigenspalten und Kräutern garnieren

Nährwerte: 390kcal/E10g/F28g/KH23g pro Portion

angelegt am: 26.10.2008 Rezept-Nr: 2305

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke