

Steinpilzpuffer mit Vogerlsalat

Zubereitungszeit:

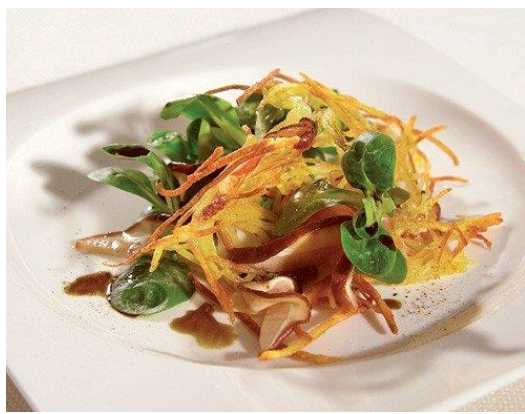
ca. 45 Min.

Zutaten für 8 Personen

8 mittelgroße, feste Steinpilze
6 große festkochende Kartoffeln
Salz, weißer Pfeffer
1 Prise Muskatnuss
2 EL Maisstärke (Maizena)
Fett zum Ausbacken

150g Vogerlsalat
4cl Kürbiskernöl
2cl Apfelessig
Salz

250g Sauerrahm
2EL Schnittlauch, fein geschnitten
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Steinpilze putzen und mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abreiben, aber möglichst nicht waschen. Mit einem Messer oder Brotmaschine in 1mm feine Scheiben schneiden, mit Pfeffer und Salz würzen.

Geschälte Kartoffeln der Länge nach ebenfalls in 2mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln und diese dann mit dem Messer in feine, gleichmäßige Streifen (Julienne) schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Gut ausdrücken und mit Maisstärke vermengen.

Zu dünnen Fladen formen und auf ein Küchentuch legen. Die Hälfte davon mit Pilzscheiben belegen und jeweils mit einem Kartoffelfladen bedecken. Mit Hilfe des Tuches gut ausdrücken. Reichlich Fett erhitzen und die Puffer vorsichtig auf beiden Seiten goldgelb ausbacken. Herausheben, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Nach Bedarf nochmals etwas nachsalzen. Mit Schnittlauchsauce und etwas Vogerlsalat garnieren.

Weinempfehlung:

Hospices de Colmar, Pinot Gris 2015

Kochabend:

6. Nov, 2019 / Bruno