

Frisch gekocht
Gründonnerstag, 13. April 2017



Rezept von Heinz Reitbauer

Morchel-Erdäpfel mit Zitronenmelisse-Spinat

45 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Schmorsaft:

400 ml Morchelfond *, 50 g Champignons (grob geschnitten), 50 g Schalotten (geschält, grob geschnitten), 15 ml Worcestersauce, 15 ml Süßlupinien-Würzsauce (oder Fischsauce), Butter.

Für die Erdäpfel:

4 Erdäpfel (mehlig Sorte) à 180-200 g, 50 ml Pflanzenöl, 4 Bananen-Schalotten (geschält), 4 Knoblauchzehen (in der Schale, leicht angedrückt), Schale von 2 Bio-Zitronen, ca. 100 g Spitzmorcheln (gesäubert, gewaschen und halbiert), 1 EL Butter, ca. 100 ml Morchelfond, 1 Zweig Zitronen-Thymian, Karpatensalz, 2 EL Butter, 1 grüner Pfefferoni (nicht zu scharf; geschnitten), Zitronensaft.

Für den Zitronenmelisse-Spinat-Salat:

100 g Baby Spinat, 30 g Zitronenmelisse, Balsam-Essig (nicht zu süß), Olivenöl, Karpatensalz.

Zubereitung

Für den Morchelsaft zum Schmoren die Champignons und Schalotten in Butter anschwitzen, mit Morchelfond, Worcestersauce und Süßlupinien-Würzsauce aufgießen, aufkochen lassen, durch ein Sieb gießen und beiseite stellen.

Die Erdäpfel schälen, halbieren und auf der gewölbten Seite etwas begradigen. Die halbierten, fingerdicken Erdäpfel auf der Schnittfläche, mit zwei der Länge nach liegenden Holzspieße fächerartig einschneiden. (Die beiden seitlich platzierten Holzspieße verhindern ein vollständiges Durchtrennen der Erdäpfel.) Das Pflanzenöl in einem nicht zu tiefem Schmortopf erhitzen. Die Erdäpfel leicht salzen und mit der gewölbten Seite nach unten einlegen. Schalotten halbieren, und mit der Schnittfläche nach unten zwischen den Erdäpfeln

platzieren. Knoblauchzehen und Zitronenschalen zufügen und mit zwei Drittel des Morchelsaftes aufgießen. Zugedeckt im Rohr bei 220 °C etwa 20 Minuten schmoren. Für die Morcheln die Spitzmorcheln mit dem Thymian in aufgeschäumter Butter anschwitzen und leicht salzen. Mit restlichem Morchelfond aufgießen, ein Mal aufkochen und bedeckt beiseite stellen.

Zur Fertigstellung bei den Erdäpfeln den Schmordeckel entfernen, ev. etwas Wasser nachgießen und anschließend die Erdäpfel mit einigen Butterflocken bestreuen. Im Rohr 8 bis 10 Minuten mit etwas stärkerer Oberhitze schmoren. Aus dem Schmortopf heben und mit den geschmorten Schalotten, Knoblauch sowie den Zitronenschalen anrichten. Den Schmorsaft durch ein Sieb auf die Morcheln gießen. Die Bratenrückstände im Schmortopf lösen und ebenfalls zugeben.

Den Morchel-Schmorsaft etwas einkochen, mit Salz und Zitronensaft abschmecken, über die Erdäpfel träufeln und mit Pfefferoni-Ringen bestreuen.

Für den Zitronenmelisse-Spinat die Zitronenmelisse zupfen, dabei die ledrigen Blätter sowie die Stiele entfernen. Spinat und Zitronenmelisse waschen und anschließend gut trocknen. Beides leicht salzen und mit Balsam-Essig und Olivenöl marinieren. Zwischen den geschmorten Morchel-Erdäpfeln anrichten.

*Für den Morchelfond getrocknete Morcheln in Wasser aufkochen, 20 Minuten ziehen lassen, danach abseihen.