

## Frisch gekocht

Montag, 4. September 2017



Rezept von Paul Ivic

### Steinpilze mit Kartoffel-Buchteln

**1 Stunde/aufwendig**



---

### Zutaten für 4 Personen

200 g frische Steinpilze, 4 cl Portwein (rot), 1 Knoblauchzehe, 1 Vanilleschote, 2 Kardamomkapseln, 2 Zweige Zitronenthymian, 4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer; 250 ml Pilzfond, 75 ml Earl Grey-Tee (Ziehzeit 2 Minuten), 80 g kalte Butter, 1 Bio Zitrone (unbehandelt), 1 Bund Schnittlauch.

Für den Pilzfond: 250 g Steinpilz-Abschnitte (oder Champignons), 1 EL Butter, 1 Zehe Knoblauch, 1 Lauch, 1 Zwiebel, 2 Liter Wasser, Salz, Pfeffer.

Für die Kartoffel-Buchteln: 160 g doppelgriffiges Mehl, 150 g Kartoffeln (gekocht und passiert), 125 ml Milch, 2 Eidotter vom Bio-Freiland-Ei, 20 g Hefe, 40 g Nussbutter, Salz, Fett für die Form.

### Zubereitung

Für die Buchteln die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und das Mehl einarbeiten. Die gekochten und passierten Kartoffeln mit den Eidottern, einem TL Nussbutter, sowie einer Prise Salz einarbeiten. Den Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 20 Minuten gehen lassen. Den Teig nochmals zusammenschlagen, ausrollen und mit einem Ausstecher in die gewünschte Größe bringen.

Die Teigstücke in Nussbutter tränken und in einer gefetteten Form eng aneinander schichten. Etwa 15 Minuten gehen lassen und im auf 160 °C vorgeheizten Rohr ca. 15 Minuten backen.

Für den Pilzfond Zwiebel, Lauch, Knoblauch und Pilze in kleine Stücke schneiden und in einem Topf in Butter anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Wasser aufgießen. Bis auf 250 ml reduzierend einkochen.

Die Steinpilze mit einer Bürste säubern. Olivenöl und Butter in einer Kasserolle erhitzen, die Steinpilze darin gut anbraten. Die zerdrückte Knoblauchzehe zugeben und 1 Minute mitrösten. Pilze herausnehmen und beiseite stellen. Den Bratrückstand mit Portwein ablöschen, Vanilleschote, Kardamom und Zitronenthymian zugeben, kurz durchrühren.

Mit dem Pilzfond und dem Tee aufgießen und die Flüssigkeit um ein Drittel reduzieren.

Die Pilze wieder einlegen und bei mittlerer Hitze bissfest schmoren. Zum Schluß mit der kalten Butter montieren. Frisch geschnittenen Schnittlauch und Zitronenabrieb zu den Steinpilzen geben, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Die Pilze in tiefen Tellern mit den Kartoffel-Buchteln anrichten.