

## Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivic

### Bärlauch mit konfierten Erdäpfeln und Sauce Hollandaise

**40 Minuten/aufwendig**



#### Zutaten für 4 Personen

Für die konfierten Erdäpfel: 1 kg große Erdäpfel (festkochende Sorte), 1 Liter Olivenöl, Thymian, Lorbeerblatt, Rosmarin.

Für das Bärlauchpesto: 30 g Pinienkerne, 100 g Bärlauchblätter, 50 ml Olivenöl, 50 ml Sonnenblumenöl, 50 g geriebener Parmesan, Salz, 1 Zitrone (unbehandelt).

Für die Sauce Hollandaise: 40 g Champagner-Essig (*ersatzweise Weißweinessig*), 1/2 Schalotte (fein geschnitten), 150 g Butter, 4 Eidotter, 50 g Gemüsefond, Zitronensaft, Salz, Pfeffer.

Für die Morcheln: 250 g Spitzmorcheln (*ersatzweise Champignons, Kräuterseitlinge, Shiitake Pilze*), Butter, Salz, Pfeffer, Essblüten, Bärlauch, Olivenöl.

#### Zubereitung

Die Erdäpfel schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Erdäpfel ca. 30 Minuten im auf 130 °C temperierten Olivenöl mit den Kräutern konfieren. Kurz vor dem Anrichten 2-3 EL Konfieröl in einer Pfanne erhitzen und die Erdäpfel anbraten.

Für das Bärlauchpesto die Pinienkerne in einer heißen Pfanne ohne Fett leicht anrösten, den gewaschenen und getrockneten Bärlauch grob schneiden und gemeinsam mit etwas Olivenöl zu den Pinienkernen geben. Kurz überkühlen lassen und anschließend mit dem restlichen Olivenöl, Sonnenblumenöl, Parmesan, Salz und etwas Zitronenschale sowie Zitronensaft mixen (oder im Mörser mahlen).

Für die Hollandaise die Schalotte und den Essig gemeinsam aufkochen und um die Hälfte reduzieren. Die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und durch ein Passiertuch sieben. Die Eidotter mit Salz, Pfeffer, der Essigreduktion, Gemüsefond und Zitronensaft über einem Wasserbad schaumig aufschlagen und die Butter tröpfchenweise hinzugeben bis eine Emulsion entsteht.

Die Sauce mit Salz und Zitronensaft abschmecken und in eine Siphonflasche füllen. 2 Kapseln eindrehen und bis zur Verwendung warm stellen.

Die Spitzmorcheln bei mittlerer Hitze in etwas Olivenöl und Butter anbraten und sofort salzen und pfeffern. Bei eher moderater Hitze garen. Zum Schluss fein geschnittene Bärlauchblätter untermischen.

Das Pesto auf Teller streichen, die knusprigen Erdäpfel darauf setzten und die Morcheln darüber verteilen. Die Sauce Hollandaise hinzugeben und mit Blüten ausdekorieren.