

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Geschmorte Austernpilze mit Kartoffelbuchteln

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die Buchteln

- 200 g mehliges Kartoffeln
- 20 g Hefe
- eine Prise Zucker
- 125 ml lauwarme Milch
- 250 g Weizenmehl (bevorzugt doppelgriffig) plus Mehl zum Verarbeiten
- 1 Msp Muskatnuss
- 2 Eigelb
- Eine Prise Salz
- 60 g Butter

Für die Austernpilze

- 2 Schalotten, fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, feinblättrig geschnitten
- 600 g kleine Austernpilze, grob geschnitten (ersatzweise Kräuterseitlinge)
- 4 EL Olivenöl
- 1 Prise Sternanis, gemahlen
- 1 Prise Piment, gemahlen
- 40 ml roter Portwein
- 2 EL Zitronensaft
- 60 ml Earl-Grey Tee

Quelle: ORF extra

- Salz
- 80 g Butter
- 1 Handvoll Petersilie, feingeschnitten
- 1 Handvoll Kerbel, feingeschnitten
- Feigenchutney zum Anrichten (hier als Fertigprodukt von einem lokalen Produzenten)

## Zubereitung

### Buchteln:

Für die Buchteln Kartoffeln weichkochen. Dann schälen, noch warm zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken und auskühlen lassen.

150 g Kartoffelmasse für den Teig abwiegen. Hefe mit Zucker in der Milch auflösen. Mehl und Muskatnuss in die Milchmischung einarbeiten. Passierte Kartoffeln, Eigelb, sowie Salz unter den Teig kneten. Je nach Konsistenz noch etwas Mehl hinzufügen. Abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und leicht bräunen lassen. Teig einmal zusammenschlagen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer fingerdicken Rolle formen. Kleine Teigstücke abtrennen, zu Kugeln formen (maximal fischtennisballgroß) und in der braunen Butter wenden.

Buchteln eng in eine Auflaufform setzen und nochmals ca. 30 Minuten abgedeckt gehen lassen. Anschließend 15 Minuten im Ofen bei 160 °C backen, zwischendurch mit etwas zerlassener Butter bepinseln und goldbraun aus dem Ofen nehmen.

### Austernpilze:

Hierfür Schalotten, Knoblauch und Pilze in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Mit Sternanis, Piment, Rotwein, Zitronensaft und Tee verfeinern und 5 Minuten einreduzieren lassen.

Eine Prise Salz hinzugeben, mit der Butter abbinden und mit Petersilie und Kerbel ergänzen.

Am Schluss mit den Buchteln anrichten und je nach Geschmack mit 1-2 Löffel Feigenchutney vollenden.