

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

Fotocredit: Simeon Baker



Zwiebelrost-Pilz mit Kartoffelstampf

Koch: Klemens Schraml

Zutaten

(4 Personen)

Für das Pilz Dashi

- 25 g getrocknete Steinpilze
- 150 ml Wasser
- 50 ml Malzessig

Für den Zwiebelrost-Pilz

- 800 g Kräuterseitlinge
- 200 g scharfer Senf
- Abrieb einer Limette
- Salz & schwarzer Pfeffer
- Butterschmalz zum Anbraten
- 1/8 l roter Wermut
- Mehl zum Mehlieren
- 30 g frischer Estragon
- 30 g Rosmarinnadeln

Für den Pfefferkartoffelstampf

- 2 mehlig Kartoffeln
- 0,1 l Olivenöl
- 30 g Butter
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Salz

Quelle: ORF extra

Für die Garnitur

- 200 g Bio Röstzwiebel

Zubereitung

Am Vortag:

Für das Pilz Dashi die getrockneten Steinpilze, das Wasser und den Malzessig in einem Topf miteinander vermengen und aufkochen lassen. Anschließend 24 Stunden ziehen lassen und den entstandenen Sud durch ein Sieb in eine Schüssel gießen.

Am Kochtag:

- 1.** Für die Pfefferkartoffeln die mehligten Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weichkochen. Die Kartoffeln abseihen, in eine Schüssel geben und mit einer Gabel grob zerdrücken. Die Butter in die noch heißen Kartoffeln einarbeiten und mit Salz, reichlich schwarzem Pfeffer und Olivenöl würzen.
- 2.** Für den Zwiebelröst-Pilz die Kräuterseitlinge leicht salzen, pfeffern und eine Seite mit Senf bestreichen. Dann die Pilze mehlieren und mit etwas Limettenabrieb bestreuen. Danach von beiden Seiten in einer Pfanne in Butterschmalz anbraten, herausnehmen und den Bratensatz mit rotem Wermut ablöschen und mit dem Pilz Dashi Sud aufgießen und etwas köcheln lassen.
- 3.** Den Estragon und die Rosmarinnadeln hacken und vor dem Servieren unter die Sauce mischen.
- 4.** Zum Schluss den Pfefferkartoffelstampf mittig auf einem flachen Teller anrichten, einen Pilz daraufsetzen und mit der Sauce übergießen. Das Gericht mit reichlich Röstzwiebeln garnieren.