

Italienische Rezepte

Grüne Kartoffeltaler mit Pilzragout

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Bratling, Europa, Gemüse, Hauptspeise, Italien, Pilz

800 g	Kartoffeln, mehlig kochend		Speisestärke zum Bearbeiten
	Salz	60 g	Schinkenspeck *
150 g	Blattspinat	60 g	Schalotten
9	Essl. Olivenöl	1	Knoblauchzehe
120 g	Hartweizengrieß	300 g	Steinpilze
120 g	Mehl	2	Stiele Thymian
3	Eigelbe (Kl. M)	150 g	Tomaten
	Pfeffer	20 g	Butter
	Muskatnuss	8	Blätter Salbei

* Für die vegetarische Version wehlassen.

1. Für die Kartoffeltaler Kartoffeln mit Schale in kochendem Salzwasser 30 Minuten garen. Blattspinat putzen, waschen, in kochendem Salzwasser blanchieren, abschrecken und das vorhandene Wasser gut ausdrücken. Spinat in ein hohes, schmales Gefäß geben. 1 El Olivenöl zugeben und mit dem elektrischen Stabmixer fein pürieren.
2. Kartoffelwasser abschütten und die Kartoffeln gut ausdämpfen lassen, schälen und noch heiß durch die Kartoffelpresse in eine Schale drücken. Spinat, Hartweizengrieß, Mehl, Eigelb, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss zugeben. Mit einem Holzlöffel verrühren und mit den Händen zu einen glatten Teig kneten. Auf einer leicht mit Speisestärke bestreuten Arbeitsfläche eine Rolle (Durchmesser 6 cm) formen. Die Rolle in 2 cm dicke Scheiben (Taler) schneiden.
3. Für die Pilze den Schinkenspeck in 2-3 mm breite Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Pilze putzen und vierteln. Thymianblätter von den Stielen streifen. Tomaten überbrühen, abschrecken, enthäuten, vierteln und entkernen. Tomaten viertel längs halbieren.
4. Für die Pilze 4 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin kurz anbraten. Pilze zugeben, leicht Farbe nehmen lassen, die Schalotten und Knoblauch zugeben und goldbraun braten. Tomaten und Thymian zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Für die Kartoffeltaler das restliche Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelscheiben zugeben und von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Die Hälfte des Salbeis zugeben, kurz mit braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Pilze mit den Kartoffeltalern auf flachen Tellern anrichten und mit dem restlichen Salbei dekorieren. Sofort servieren.

Zubereitungszeit: 2 Stunden