

Sören Anders
Rahmpfifferlinge mit gebratenen Kartoffeltalern**Mittwoch, 3. Juli 2024**
Rezept für 4 PersonenDauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Heimatküche**Zutaten:**

Für die Kartoffel-Taler

750 g	Kartoffeln, mehlig kochend
etwas	Salz
50 g	Speck, nach Belieben
5 EL	Pflanzenöl zum Anbraten
4 Stängel	glatte Petersilie
1	Ei
10 g	Speisestärke
etwas	Pfeffer
1 Prise	Muskat
etwas	Weizenmehl zum Ausrollen

Für die Pfifferlinge

400 g	Pfifferlinge
2	Schalotten
1/2 Bund	glatte Petersilie
2 EL	Butter
1 TL	Weizenmehl, Type 405
100 ml	Weißwein oder Gemüsebrühe
200 g	Sahne
etwas	Salz
etwas	Pfeffer

Zubereitung:

1. Für die Kartoffel-Speck-Taler die Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in einem Topf in Salzwasser weichkochen.
2. In der Zwischenzeit den Speck in feine Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne 1/2 EL Öl erhitzen und den Speck darin kross anbraten.
4. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
5. Die gekochten Kartoffeln abschütten, Kartoffeln kurz im Topf ausdampfen lassen und dann durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Ei und Stärke zu der Masse geben und gut vermengen.
6. Speck und Petersilie zur Kartoffelmasse geben, alles gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
7. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, aus der Kartoffelmasse eine Rolle formen und diese ca. 30 Minuten im Kühlschrank durchkühlen lassen.
8. In der Zwischenzeit von den Pfifferlingen die Stielansätze abschneiden, die Pilze mit einem Pinsel gut putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
Tipp: Schneller geht das Putzen, wenn man von den Pfifferlingen lediglich die Stielansätze abschneidet, dann in eine Schüssel gibt und mit ca. 2-3 EL Mehl vermischt. Das Mehl bindet eventuell anhaftenden Schmutz und Sand an den Pilzen. Die Pilze in ein Sieb geben, unter fließendem Wasser kurz abspülen und auf einem sauberen Küchentuch trocken tupfen.
9. Schalotten schälen und fein schneiden.
10. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.
11. In einer Pfanne die Butter schmelzen. Schalotten darin anschwitzen. Pilze dazu geben und kurz anbraten. Dann mit Mehl bestäuben. Mit Weißwein unter Rühren ablöschen, Sahne dazugeben und unter ständigem Rühren einige Minuten köcheln lassen.

12. Petersilie unter die Pilze mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
13. Die vorbereitete Kartoffelrolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
14. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Kartoffeltaler darin nach und nach von beiden Seiten gleichmäßig braten.
15. Gebratene Kartoffeltaler und Rahmpfifferlinge auf Teller verteilen und servieren. Dazu passt ein frischer Blattsalat.

Pro Portion: 540 kcal/ 2260 kJ

29 g Kohlenhydrate, 11 g Eiweiß, 42 g Fett