

Kräuterkartoffeln mit Pilzragout (2 Personen)

300 gr Kartoffeln festkochend in Schnitzen
Peterli fein geschnitten
Salbei fein geschnitten
Dill fein geschnitten
Schnittlauch fein geschnitten
Basilikum fein geschnitten

150 gr Braune Champignons, halbiert oder geviertelt
150 gr Austernpilze (klein)
100 gr Shiitake, in Streifen
20 gr Steinpilze, gehackt
2 TL Thymian
2 EL Portwein oder Cognac
1 dl Halbrahm
½ TL Salz
1 Prise Cayennepfeffer
Pfeffer
Zitronensaft

ZUBEREITUNG KARTOFFELN (25 Min.)

1. Kartoffeln knapp weich kochen ca. 16 Min.
2. Butter schmelzen und die Kartoffeln begeben und 5 Min. abraten
3. Alle Kräuter fein geschnitten begeben und mit den Kartoffeln vermischen
4. Warmhalten

ZUBEREITUNG PILZRAGOUT (15 Min.)

5. 1 TL Olivenöl plus 1 TL Butter in einer Pfanne heiss werden lassen
6. Alle Pilze 5 Min. gut abraten
7. 2 TL Thymian begeben
8. 2 EL Portwein oder Cognac begeben und einkochen lassen
9. 1 dl Halbrahm begeben und 2 Min. köcheln lassen
10. Abschmecken mit Salz, Cayennepfeffer, Pfeffer und Zitronensaft