

Pilz-Gulasch mit saurer Sahne und Gemüserösti

Für zwei Personen

Für das Pilz-Gulasch:

500 g gemischte Pilze	2 Frühlingszwiebeln	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ frische rote Peperoncini	200 g saure Sahne
2 EL Crème-fraîche	1 EL Tomatenmark	1 TL dunkle Sojasauce
300 ml Gemüsefond	2,5 EL neutrales Pflanzenöl	1 TL Speisestärke
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 TL Paprikapulver	1 Prise gemahl. Kümmel
1 Prise getrock. Majoran	Salz	Pfeffer

Für die Gemüserösti:

2 Möhren	1 Pastinake	$\frac{1}{4}$ Spitzkohl
1 rote Zwiebel	2 Eier	Olivenöl
2,5 EL Kartoffelstärke	1,5 EL Harissa	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1-2 EL Rettichsprossen

Für das Pilz-Gulasch:

Die Pilze putzen und in größere Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und fein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Peperoncini entkernen und fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Neutrales Öl in einem unbeschichteten Wok erhitzen und die Pilze portionsweise darin scharf anbraten. Pilze in eine Schüssel geben. Im Wok bei mittlerer Hitze die Frühlingszwiebel und Zwiebel mit etwas Öl leicht glasig dünsten. Peperoncini und Knoblauch zugeben und ebenfalls kurz mitbraten. Mit Paprikapulver, Tomatenmark und Kümmel würzen und weiterbraten. Die Hälfte des Gemüsefonds angießen und den Bratensatz damit lösen. Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren lassen. Pilze und restlichen Fond zugeben und mit Majoran, Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken. 5 Minuten schmoren lassen. Wok vom Herd ziehen. Saure Sahne und Crème fraîche mit einem Teelöffel Speisestärke mischen und mit der Petersilie unter das Pilz-Gulasch heben. Mit etwas saurer Sahne garnieren.

Für die Gemüserösti:

Gemüse schälen, Zwiebel abziehen. Möhren und Pastinake grob raspeln. Spitzkohl und Zwiebel in feine Streifen schneiden. Das Gemüse in eine Schüssel geben und mit den Eiern und Kartoffelstärke vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Harissa pikant würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Gemüse in einem sauberen Küchentuch ausdrücken. Rösti formen, flach drücken, in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze langsam goldbraun backen.

Für die Garnitur:

Sprossen als Garnitur nutzen.

Johannes Wozny am 13. August 2025