

# Steinpilze mit Sauce tartare, Petersilienkartoffeln

**Für zwei Personen**

**Für die Steinpilze:**

400 g Steinpilze	2 Eier	250 g Butterschmalz
150 g neutrales Pflanzenöl	150 g Mehl	150 g Semmelbrösel
5 g Steinpilzpulver	Salz	

**Für die Kartoffeln:**

300 g festk. Kartoffeln	1-2 EL Butter	3-4 Zweige Petersilie
Salz	Pfeffer	

**Für die Sauce tartare:**

2 süßsaure Essiggurken	1 TL Kapern	1 Zitrone, Abrieb, Saft
2 Eier	1 EL Crème-fraîche	1 EL Dijonsenf
Worcestershiresauce	250 ml Pflanzenöl	1-2 Zweige Petersilie
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

**Für den Gurkensalat:**

400 g kl. Snack-Gurken	1 kl. Knoblauchzehe	3 EL weißer Balsamico
2 EL Olivenöl	1-2 Zweige Dill	Salz, weißer Pfeffer

**Für die Garnitur:** 1 Zitrone, Frucht

**Für die Steinpilze:** Die Steinpilze mit einem feuchten Küchenpapier säubern, nach Größe vierteln oder achteln, dann salzen.

Mehl mit Steinpilzpulver versieben, Eier verquirlen und Semmelbrösel bereitstellen. Die Pilze zuerst in Mehl, dann im Ei und schließlich in den Bröseln panieren.

Butterschmalz und Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze im heißen Fett frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Kartoffeln:** Kartoffeln schälen. In kaltes Salzwasser geben und 25 Minuten kochen. Dann abseihen. Petersilie hacken. Butter schmelzen. Kartoffeln in Butter und Petersilie schwenken, eventuell noch etwas salzen.

**Für die Sauce tartare:** Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eigelbe, Senf, Salz und Pfeffer in einen hohen Becher geben und mixen. Dann tropfenweise Öl einfließen lassen. Bindet die Mayonnaise, kann der Öl-Fluss erhöht werden.

Essiggurken und Kapern hacken. Petersilie hacken.

Mayonnaise mit Essiggurken, Kapern, Crème fraîche, und Petersilie vermengen. Mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Worcestershiresauce, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Gurkensalat:** Gurken schälen, fein hobeln, einsalzen und stehen lassen. Knoblauch abziehen, fein hacken und zu den Gurken geben. 15-20 Minuten ziehen lassen. Dann Flüssigkeit abgießen. Mit Balsamicoessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Dill garnieren.

**Für die Garnitur:** Zitrone in Spalten schneiden und als Garnitur verwenden.

Elisabeth Springer am 25. August 2025