

# Pot au feu von Lorbeerkartoffeln, Pilzen, Joghurt-Dip

**Für zwei Personen**

**Für den Pot au feu:**

300 g Drillinge	4 Kräuterseitlinge	3 flache weiße Zwiebeln
2 kleine Knoblauchzehen	1 Zitrone, Abrieb, Saft	2 EL Butter
8 EL Olivenöl	10-12 frische Lorbeerblätter	Salz, Pfeffer

**Für den Dip:**

$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft, Abrieb	100 g griech. Joghurt	100 g Ziegenfrischkäse
50 g Schmand	4 Zweige Minze	Salz, Pfeffer

**Für den Pot au feu:**

Die Kartoffeln halbieren. Zwiebeln abziehen und vierteln. Knoblauch in der Schale andrücken. Pilze mit einem Küchentuch abreiben und halbieren. In einer großen Pfanne 6 EL Olivenöl verteilen, die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten nebeneinander einsetzen und salzen.

Dann zugedeckt 1-2 Minuten anbraten. Zwei große Zesten Zitronenschale abreiben. Anschließend Zitrone halbieren und auspressen.

Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeerblätter und Zitronenschalen hinzufügen und alles zugedeckt bei schwacher Hitze 15-20 Minuten schmoren. Falls die Flüssigkeit vollständig einkocht, noch etwas Wasser dazugeben. Zuletzt die Butter in die Pfanne geben.

Pilze mit Salz, übrigem Olivenöl und 1 EL Zitronensaft marinieren und in einer vorgeheizten Grillpfanne auf jeder Seite kurz grillen.

Pot au feu mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Dip:**

Joghurt, Ziegenfrischkäse und Schmand gut miteinander vermengen.

Minzblätter abzupfen, klein hacken und je nach Geschmack zum Dip geben. Zitronenschale abreiben, anschließend Zitrone auspressen. Dip salzen und pfeffern und mit etwas Zitronensaft und Abrieb abschmecken.

Antonio Cappadona am 24. September 2025