

Pfifferling-Rührei in Kartoffeln, Kartoffel-Schaum

Für zwei Personen

Für die Kartoffel:

2 große festk. Kartoffeln 300 ml Gemüsefond Pflanzenöl, Salz

Für die Füllung:

100 g Pfifferlinge 3 Scheiben Bacon 1 Schalotte

$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe 2 Eier 1 EL Sahne

$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie 1 Muskatnuss Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelschaum:

150 g mehligk. Kartoffeln 75 ml Vollmilch 20 g Butter

1 Muskatnuss Salz

Für den Salat:

150 g Wildkräutermischung 50 g Walnusskerne 1 EL weißer Balsamico

3 EL Walnussöl Salz Pfeffer

Für die Kartoffel:

Die Kartoffeln schälen, in einem Topf mit reichlich Gemüsefond ca. 10 Minuten bissfest garen. Die Kartoffeln abseihen, aushöhlen und ausdampfen lassen. .

Für die Füllung:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten mit Knoblauch darin glasig dünsten.

Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und in der Pfanne mit wenig Öl kräftig anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Eier mit Sahne, gehackter Petersilie, Muskat, Salz und Pfeffer verquirlen.

Das Ei zu den Schalotten geben und langsam stocken lassen.

Den Bacon in einer Pfanne ohne Öl langsam kross auslassen.

Das Rührei in die ausgehöhlte Kartoffel geben.

Für den Kartoffelschaum:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser garen.

Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und mit Butter, Milch, Muskat und Salz stampfen.

Etwa 25 ml Kochwasser der Kartoffeln angießen.

Sahnesyphon mit der Creme füllen und mit zwei CO₂-Kapseln befüllen und kräftig schütteln.

Im Ofen warmhalten.

Für den Salat:

Balsamico mit Walnussöl, Salz und Pfeffer cremig rühren.

Die Wildkräuter abbrausen und trockenwedeln. Die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Den Salat marinieren. Das Gericht auf Tellern anrichten, den Bacon darüber bröseln und servieren.

Liane Malbert am 06. November 2018