

Buletten mit Rahm-Pfifferlingen und Kartoffel-Püree

Für vier Portionen

500 g mehligk. Kartoffeln	600 g Hackfleisch, gemischt	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 TL Senf	1 Ei
2 EL Semmelbrösel	Salz, Cayennepfeffer	Pfeffer
3 EL Semmelbrösel	Rapsöl	250 g Pfifferlinge
1 rote Zwiebel	25 g Butter	100 ml Gemüsebrühe
150 ml Sahne	1 Bund Kerbel	150 ml Milch
50 g Butter	Muskatnuss	Kerbel

Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und in einem Topf knapp mit Wasser bedeckt und etwas Salz weich kochen. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Beides zusammen mit dem Hackfleisch, Senf, Ei und den Semmelbröseln in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Cayenne würzen und gründlich mischen. Aus der Hackmasse Buletten formen und in den restlichen Semmelbröseln wenden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Buletten darin von beiden Seiten anbraten. Bei mittlerer Hitze in der Pfanne gar ziehen lassen. Pfifferlinge putzen und mit einer Bürste säubern. Zwiebel schälen und würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge darin samt Zwiebeln kräftig anbraten. Die Brühe und Sahne angießen und alles sämig einkochen lassen. Die Pfifferlinge mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kerbel fein hacken und unter die Pfifferlinge mischen. Für das Kartoffelpüree die Milch mit der Butter aufkochen, mit Salz und Muskatnuss würzen. Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, mit der heißen Milchlösung verrühren und ggf. nochmals mit Salz und Muskat abschmecken. Kartoffelpüree mit den Buletten anrichten und die Pfifferlinge über den Buletten verteilen. Mit Kerbelblättchen garnieren.

Horst Lichter am 12. Juli 2014