

Bratkartoffeln mit Steinpilzen und Lardo

Für 2 Personen

400 g festk. Kartoffeln	200g Steinpilze	2 Schalotten
1 Knoblauchzehen	1/2 TL ganzer Kümmel	3 EL Butterschmalz
2 EL Butter	Lardo, ital. fetter Speck	Majoran
Meersalz	Pfeffer	

Am Vortag die Kartoffeln gründlich waschen, in einen Topf geben und so viel Wasser angießen, dass sie knapp bedeckt sind. Ca. 1 EL grobes Salz und den Kümmel hinzufügen. Die Kartoffeln je nach Größe etwa 20 Minuten garen, abgießen, ausdampfen und abkühlen lassen.

Am nächsten Tag die Kartoffeln pellen und in Würfel schneiden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Kartoffelwürfel darin bei mittlerer Hitze goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die in Scheiben geschnittenen Steinpilze mit Knoblauch- und Schalottenwürfeln in Butter braten und zu den gebratenen Kartoffeln geben. Mit Majoran und Lardo anrichten.

Cornelia Poletto am 02. Februar 2020