

Kartoffel-Lasagne, Sellerie-Püree, Spinat, Wachtel-Ei

Für zwei Personen

Für die Kartoffeln:

300 g festk. Kartoffeln 100 g Schlagsahne 100 g Butter

Für die Steinpilze:

150 g Steinpilze 1 EL Butter 2 EL Madeira

Für die Wachteleier:

4 Wachteleier 1 EL Butter

Für den Blattspinat:

250 g Blattspinat 2 Zehen Knoblauch 2 EL Butter

Salz Pfeffer

Für den Knollensellerie:

250 g Knollensellerie 1 EL Butter 1 TL Trüffelöl

1 EL Honigkresse Pflanzenöl Salz

Pfeffer

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für die Kartoffel-Lasagne-Platten circa 100 Gramm Kartoffeln schälen und mit der Küchenmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden. Diese überlappend auslegen, so dass man vier circa vier mal zehn Zentimeter große Kartoffelplatten erhält. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelplatten darin bei leichter Hitze goldgelb braten.

Für das Kartoffelpüree die restlichen Kartoffeln schälen, in einem Topf mit Wasser weich kochen, abschütten, durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Butter und Sahne zu einem Püree verarbeiten.

Von den Steinpilzen ein Exemplar beiseitelegen und den Rest der Pilze putzen und in Würfel schneiden. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Steinpilz-Würfel anschwitzen, mit Madeira ablöschen und unter das Kartoffelpüree heben.

Knollensellerie schälen und vier fingerdicke runde Scheiben ausstechen. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Knollensellerie-Scheiben von beiden Seiten weich dünsten. Etwas salzen.

Den restlichen Sellerie in grobe Würfel schneiden. Etwas Trüffelöl erhitzen und salzen und darin die Knollenselleriewürfel bei leichter Hitze dünsten, bis sich etwas brauner Belag gebildet hat. Sellerie mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren, mit Salz und Trüffelöl abschmecken.

Knoblauch abziehen. Blattspinat waschen, trocken schleudern und in einer mit Knoblauch ausgestrichenen Pfanne und etwas Butter zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Wachteleier eine Pfanne mit Butter ausstreichen, Eier vorsichtig aufschlagen und darin braten. Rund ausstechen.

Eine gebratene Kartoffelscheibe auf einen Teller legen. Kartoffel-Steinpilz-Püree darauf streichen und mit einer weiteren Kartoffelplatte bedecken. Spinat und Wachtelei darauf drapieren und den übrigen Steinpilz darüber hobeln. Selleriescheiben und Selleriepüree daneben anrichten und mit Kresse garniert servieren.

Karin Weber am 07. Oktober 2015