

Rösti-Pilz-Türmchen, Rahm-Kräuterseitlinge, Pilz-Salat

Für zwei Personen

Für den Salat:

200 g Pfifferlinge	150 g Pflücksalat	1 Schalotte
20 g getrock. Aprikosen	1 Bund Schnittlauch	20 g Dijon-Senf
100 ml Weißweinessig	50 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Rösti:

10 festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	1 Ei
20 g Mehl	100 ml Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Pilze im Türmchen:

200 g Kräuterseitlinge	1 Schalotte	100 ml Sahne
100 ml Gemüsefond	½ Bund glatte Petersilie	50 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

Die Pfifferlinge gründlich putzen.

Schalotte abziehen und fein Würfeln. Pfifferlinge in etwas Öl andünsten und nach etwa zwei Minuten Schalotten dazugeben und diese auch noch mal etwa zwei Minuten andünsten. Salat waschen, trockenschleudern, Aprikosen fein würfeln. Aus Essig, Senf, Öl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen. Salat mit den Pfifferlingen und Aprikosen in eine Schüssel geben und mit der Vinaigrette übergießen. Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Zum Salat geben.

Für die Rösti:

Kartoffeln schälen und raspeln. Kartoffeln mit Ei, Mehl, Salz und Pfeffer mischen und in einer Pfanne mit Öl goldgelb ausbacken.

Für die Pilze im Türmchen:

Kräuterseitlinge putzen und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erwärmen, Schalotte abziehen, kleinhacken und darin dünsten.

Pilze hinzugeben. Mit Gemüsefond und Sahne ablöschen und einkochen lassen. Petersilie abrausen, trockenwedeln, feinhacken und zu den Pilzen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Röstieturm mit abwechselnd Rösti und Pilzmischung schichten. Den Salat dazu anrichten und servieren.

Tim Löffler am 08. September 2020