

Erdäpfel-Kürbiskern-Pflanzerl, Gemüse, Parmesan-Soße

Für zwei Personen

Für die Pflanzerl:

150 g mehligk. Pellkartoffeln	150 g Kürbiskerne	75 g Schalotten
1 mittleres Ei	50 g Schmand	50 g Parmesan
50 g Dinkelbrösel	100 g Butterschmalz	Piment-d'Espelette
Salz		

Für das Gemüse:

1 Kohlrabi	2 Karotten	100 g Kaiserschoten
150 g grüner Spargel	100 g Pfifferlinge	50 g Butter
Zucker, nach Bedarf	Kräutersalz, nach Bedarf	Pfeffer

Für die Parmesansauce:

25 g Schalotten	80 g Parmesan	10 g Butter
80 ml Sahne	50 ml trockener Weißwein	150 ml Gemüsefond
1 TL Speisestärke		

Für die Pflanzerl:

Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Schalotten abziehen, in kleine Würfel schneiden und in etwas Butterschmalz glasig dünsten. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Kürbiskerne fein hacken.

Gedünstete Schalotten, 100 g der gehackten Kürbiskerne, Eigelb und Schmand zur Kartoffelmasse geben mit Piment d'Espelette und Salz abschmecken. Alles zu einem homogenen Teig verarbeiten. Parmesan reiben. Teig mit einem Esslöffel abstechen und kleine Pflanzerl formen. In die Mitte des Teiges circa 1 TL geriebenen Parmesan geben und verschließen. 50 g gehackte Kürbiskerne mit den Dinkelbröseln mischen und die Pflanzerl darin wälzen. In Butterschmalz bei mittlerer Temperatur goldgelb ausbacken.

Für das Gemüse:

Kohlrabi und Karotten von Enden befreien und schälen. Pilze, Kaiserschoten und grünen Spargel putzen und alles in gleichmäßige Stücke schneiden. Butter in der Pfanne schmelzen, Kohlrabi- und Karottenstücke dazugeben und langsam garen. Nach 5 - 7 Minuten grünen Spargel und Pilze hinzugeben. Erst kurz vor dem Servieren die Kaiserschoten dazugeben und alles mit einer Prise Zucker, Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.

Für die Parmesansauce:

Parmesan reiben. Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Schalotten abziehen, in kleine Würfel schneiden und in der Butter glasig dünsten.

Mit Weißwein ablöschen und um die Hälfte reduzieren. 100 ml Gemüsefond angießen und aufkochen. Speisestärke in 50 ml kaltem Gemüsefond anrühren. Topf vom Herd ziehen, den Fond mit Stärke unterrühren und alles nochmals aufkochen. Parmesan dazugeben und darin schmelzen lassen. Einen Schluss Sahne dazugeben und die Sauce mit dem Stabmixer aufmixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stephanie Mende am 25. August 2021