

Pilz-Pfanne mit Zucchini-Kartoffel-Puffer und Schmand

Für zwei Personen

Für die Puffer:

2 Zucchini	2 festk. Kartoffeln	1 Zwiebel
1 Ei	25 g Mehl	200 g Paniermehl
$\frac{1}{4}$ Bund Basilikum	2 EL neutrales Öl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Pilzpfanne:

400 g weiße Champignons	1 Zwiebel	2 Frühlingszwiebeln
1 Zitrone	4 EL Frischkäse	2 EL Butter
$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

4 EL Schmand	2 EL Crème-fraîche	Salz, Pfeffer
--------------	--------------------	---------------

Für die Puffer:

Die Enden der Zucchini abschneiden. Kartoffeln schälen und mit Zucchini raspeln und in einem Küchentuch ordentlich ausdrücken. Zwiebel abziehen, in Scheiben raspeln und in die Masse einrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und klein hacken und unter die Masse heben. Ei und Mehl unterrühren und Teig ruhen lassen. Aus der Masse Puffer formen, in Paniermehl wenden und in der Pfanne in Öl goldbraun anbraten.

Für die Pilzpfanne:

Pilze putzen und vierteln. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden.

Butter in einem Topf schmelzen und die Pilze mit den Zwiebeln hineingeben. Deckel auf den Topf geben und einige Minuten andünsten und gelegentlich umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Frischkäse einrühren. 2-3 Minuten weitergaren.

Frühlingszwiebel von der Wurzel befreien und in Ringe schneiden.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln klein hacken und mit den Frühlingszwiebelringen über die Pilzpfanne streuen. Mit Zitronenabrieb würzen. Einige Frühlingszwiebeln, Abrieb und etwas Petersilie für den Dip übrig lassen.

Für die Garnitur:

Schmand und Crème fraîche miteinander verrühren, mit Frühlingszwiebeln, Petersilie, Zitronenabrieb (s.o.) und Salz und Pfeffer abschmecken.

Gericht auf Tellern anrichten und mit Schmand garniert servieren.

Carolin Klein am 01. März 2022