

Gefüllte Champignons, Kartoffeltaler, Kräuter-Salat

Für zwei Personen

Für die Champignons:

6 große Champignons	2 Lauchzwiebeln	1 rote Zwiebel
15 g Butter	80 g Cheddar	200 g Schmand
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffeltaler:

300 g festk. Kartoffeln	Pflanzenöl	Salz
-------------------------	------------	------

Für den Salat:

100 g Wildkräutersalat	1 Orange, Frucht	5 helle, kernlose Trauben
5 dunkle, kernlose Trauben		

Für die Vinaigrette:

1 TL m.-scharfer Senf	1 TL Ahornsirup	1 TL Apfelessig
2 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

4-6 essbare Blüten

Für die Champignons:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Champignons säubern und Stiele und dunkle Lamellen entfernen.

Zwiebel abziehen und gemeinsam mit den Pilzstielen fein würfeln.

Lauchzwiebel und Schnittlauch in kleine Ringe schneiden.

Pilze, Zwiebel und Lauch kurz in Butter anbraten, anschließend mit Schmand und Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mischung in Champignons füllen. Cheddar reiben und die Pilze damit bestreuen. Für 15-20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Für die Kartoffeltaler:

Kartoffel schälen und für 5 Minuten in einem Sieb über kochendem Wasser dünsten. Anschließend herausnehmen und grob raspeln.

Kartoffelraspel mit Salz würzen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffelraspel locker in der Pfanne verteilen. Taler zusammenschieben und 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten, wenden und noch einmal 5 Minuten knusprig braten. Danach auf Küchenpapier abfetten lassen.

Für den Salat:

Orange aufschneiden und filetieren. Trauben halbieren. Gemeinsam mit Wildkräutersalat in eine Schüssel geben.

Für die Vinaigrette:

Öl mit Senf, Ahornsirup und Essig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Vinaigrette zum Salat geben und alles gut miteinander vermengen.

Für die Garnitur:

Das fertige Gericht mit Blüten garnieren.

Susanne Laeven am 07. Mai 2025