

# Kartoffeln mit Pilz-Füllung, Crème-fraîche, Bacon, Reis

## Für zwei Personen

### Für die Kartoffeln:

2 mittlere, mehlig. Kartoffeln	250 g Portobellopilze	2 Scheiben Bacon
125 g Crème-fraîche	2-3 EL Saure Sahne	1 EL Sojasauce
$\frac{1}{2}$ TL granul. Knoblauch	$\frac{1}{2}$ TL granul. Zwiebel	$\frac{1}{2}$ TL süßes Paprikapulver
$\frac{1}{4}$ TL geräuch. Tigerpfeffer	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für das Maroni-Reis:

250 g vorgegarte Maroni	1-2 EL Preiselbeermarmelade	250 ml Milch
1 cl Rum	1 Vanilleschote	50 g Zucker

### Für die Portwein-Sahne:

30 g weißer Portwein	20 g Schlagsahne	30 g Zucker
30 g Wasser		

### Für den Schilcherpunsch:

1 Orange	1 Apfel	2 entsteinte Datteln
0,75 L Schilcher-Wein	4 cl Schilcher Tresterbrand	250 ml Apfelsaft
1-2 EL Orangenblütenwasser	2 Ceylon-Zimtstangen	3 Gewürznelken
1 Sternanis	2 Kapseln Kardamom	1-2 EL Zucker

### Für die Kartoffeln:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln waschen, trocknen und mithilfe eines Ausstechers aushöhlen.

Eine Auflaufform mit etwa 1 cm kochendem Wasser füllen, etwas Salz dazugeben, dann die ausgehöhlten Kartoffeln hineinlegen und die Kartoffeln ebenfalls mit etwas Salzwasser befüllen. Ca. 25 Minuten im Ofen garen.

Portobello putzen und klein schneiden. Öl mit Sojasauce, granuliertem Knoblauch, granulierter Zwiebel, Paprikapulver und Tigerpfeffer mischen und die Pilze damit marinieren. Pilze in einer Pfanne ohne Salz scharf anbraten.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen, hacken und zur Crème fraîche geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Saure Sahne unterrühren. Bacon knusprig braten.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, Wasser ausgießen und mit den Pilzen füllen. Crème fraîche als Topping auf die Kartoffeln geben. Bacon obendrauf platzieren.

### Für das Maroni-Reis:

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen. Maroni grob zerdrücken und Milch, Zucker, Vanillemark und -schote erhitzen.

Rum hinzugeben. Vanilleschote entfernen. Maroni aus dem Sud nehmen und in ein hohes Gefäß geben. Mit etwa 60 ml der Vanillemilch pürieren, sodass eine cremige Masse entsteht. Die Masse abkühlen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Mit Wildpreiselbeermarmelade anrichten.

### Für die Portwein-Sahne:

30 g Wasser und Zucker erwärmen. Portwein dazugeben und verrühren.

Im Tiefkühlfach kaltstellen. Dann die Sahne einrühren und in den Sahnesyphon füllen. Verschließen, Patrone aufschrauben und Syphon gut schütteln. Sahne zu den Maroni servieren.

### Für den Schilcherpunsch:

Orange waschen und die Nelken in die Schale stecken. Apfel entkernen und vierteln. Dattel halbieren. Zimtstangen, Sternanis und Kardamomkapseln in einen Teebeutel geben.

Wein mit Apfelsaft, Orange, Apfel, Dattel, Teebeutel mit Gewürzen und Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze erwärmen. Es darf nicht zu heiß werden, sonst wird der Punsch bitter. Punsch abseihen.

Punschglas mit dem Rand in das Orangenblütenwasser eintauchen, dann in Zucker tunken. Punsch einfüllen.

Tresterbrand apart zum Punsch servieren.

Lisa Marie Köhler am 06. Dezember 2022