

# Kartoffel-Schalotten-Plätzchen

## Für 2 Personen

100 ml Sahne	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer, Muskat	2 große Kartoffeln
2 Schalotten	1 EL Zucker	150 ml Rotwein
1 TL Speisestärke	2 Austernpilze	2 EL Butter
2 TL Parmesan	100 ml Kalbsbratensauce	

Sahne mit je einem Zweig Thymian und Rosmarin, einer geschälten Knoblauchzehe, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat aufkochen. Kartoffeln schälen, in 1-2 mm dünne Scheiben schneiden und die Scheiben im Sahnfond blanchieren. Anschließend auf ein Sieb zum Abtropfen geben. Schalotten schälen und in feine Scheiben schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit Rotwein ablöschen, Thymian und Rosmarin zugeben und abschmecken. Fünf Minuten leicht köcheln lassen. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren und den Rotweinfond damit binden. Schalotten in diesem Fond blanchieren, dann absieben. Pilze putzen, in feine Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anbraten, würzen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Zwei Ringe mit einem Durchmesser von 8 cm auf ein gebuttertes Blech geben. Kartoffelscheiben in den Ring geben, dann Rotweinschalotten, wieder Kartoffeln und Pilze dazugeben. Zum Schluss mit Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten goldbraun überbacken.

Jörg Sackmann 05. Juni 2012