

## Gebratene Steinpilze mit Ofenkartoffeln, Parmesan-Creme

### Für 4 Personen

|                         |                  |               |
|-------------------------|------------------|---------------|
| 350 g kleine Kartoffeln | 50 ml Olivenöl   | Salz          |
| Pfeffer                 | 400 g Steinpilze | 1 Schalotte   |
| 30 g Butter             | 200 g Sahne      | 40 g Parmesan |
| 1 Prise Cayennepfeffer  |                  |               |

### Für das Basilikumöl:

|                              |                |
|------------------------------|----------------|
| $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum | 50 ml Olivenöl |
|------------------------------|----------------|

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln mit Schale waschen und halbieren. Mit 2/3 vom Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und auf einem Backblech verteilen. Kartoffeln ca. 25 Minuten im Ofen knusprig backen.

Die Steinpilze mit einem Tuch säubern, putzen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Die Schalotte schälen und fein würfeln.

Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin goldgelb anbraten. Die Schalottenwürfel und Butter zu den Pilzen geben und mit andünsten.

Für die Parmesancreme die Sahne mit dem geriebenen Parmesan, je einer Prise Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen.

Für das Basilikumöl das Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Einige Blätter zum Garnieren beiseitelegen. Basilikum und Olivenöl in einem Mixbecher mit dem Stabmixer fein zerkleinern.

Kartoffeln und Pilze auf Tellern anrichten und mit Basilikumöl beträufeln. Die Parmesancreme in kleinen Klecksen am Rand verteilen und mit Basilikumblättern garnieren.

Ali Güngörmüs am 01. Oktober 2019