

# Gebratene Pilze mit Spinat und Nussbutter-Püree

## Für 4 Personen

### Für das Püree:

600 g Kartoffeln, mehlig	Salz	80 g Butter
150 ml Milch	Muskatnuss	50 ml Sahne

### Für die Pilze:

600 g Wald-Speisepilze	200 g Babyspinat	2 Schalotten
2 EL Olivenöl	30 g Butter	Salz
Pfeffer	Muskatnuss, frisch gerieben	

Für das Püree die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit gesalzenem Wasser weich kochen.

In der Zwischenzeit die Pilze gut putzen. Steinpilze und Pfifferlinge mit einem kleinen Messer abschaben, um anhaftenden Schmutz zu entfernen. Hartnäckiger Schmutz lässt sich auch gut mit feuchtem Küchenpapier entfernen. Pilze möglichst nicht waschen, da sie sich dabei mit Wasser vollsaugen. Die Herbsttrompeten müssen gewaschen werden, da ihnen viel Sand und Schmutz anhaftet, den man anderweitig nicht entfernen kann. Die Herbsttrompeten nach dem Waschen gut abtrocknen.

Spinat waschen und abtropfen lassen.

Für das Püree die Butter in einem Topf schmelzen und leicht bräunen, dann den Topf vom Herd ziehen.

Die Milch in einen Topf geben und erhitzen.

Die gekochten Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse direkt in eine Schüssel drücken. Die gebräunte Butter und die heiße Milch zugeben und unterrühren. Das Püree mit Salz und Muskatnuss würzen und warm stellen.

Tipp: Wer das Püree besonders fein haben möchte, kann es noch durch ein Sieb streichen.

Die Schalotten abziehen und fein würfeln.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und sämtliche Pilze darin anbraten.

Wenn die Pilze eine schöne Farbe haben, die Schalottenwürfel mit der Butter zugeben und kurz anschwitzen.

Den Spinat hinzufügen und etwas zusammenfallen lassen.

Alles mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die Sahne für das Püree halbfest schlagen und unter das Püree ziehen.

Die gebratenen Pilze und den Spinat mit dem Kartoffelpüree servieren.

Rainer Klutsch am 15. November 2021