

Steinpilze, Petersilien-Trifolati, Kartoffeln, Parmesan

Für 4 Personen

Petersilientrifolati:

1 Bund Petersilie 1 Knoblauchzehe Abrieb von 1 Zitrone

Ofenkartoffeln:

350 g Drillinge 30 ml Olivenöl Salz, Pfeffer

Basilikum-Öl:

½ Bd. Basilikum 50 ml Olivenöl

Steinpilze:

400 g Steinpilze 1 Schalotte 2 EL Olivenöl

30 g Butter 1 EL Knoblauchpetersilie

Parmesancreme:

200 g Schlagsahne 40 g Parmesan Salz

Cayennepfeffer Pfeffer

Petersilientrifolati:

Petersilie und Knoblauchzehe klein hacken und mit dem Abrieb vermengen.

Ofenkartoffeln:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Kartoffeln halbieren, mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln auf einem Backblech verteilen und in 25 Minuten goldgelb und knusprig backen.

Tipp:

Anstatt der Kartoffeln passen auch gekochte oder gebratene Artischockenböden wunderbar.

Basilikum-Öl:

Einige Blättchen vom Basilikum zum Garnieren zur Seite legen. Das restliche Basilikum mit dem Olivenöl in einen Mixbecher geben und mit dem Stabmixer fein zerkleinern.

Steinpilze:

Die Steinpilze mit einem Tuch säubern und in 2 cm große Stücke schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin goldgelb anbraten. Die Schalotte mit der Butter zu den Pilzen geben und anschwitzen. Abschließend mit einem Esslöffel Knoblauchpetersilie verfeinern.

Parmesancreme:

Die Sahne mit den restlichen Zutaten mit einem Stabmixer schaumig aufschlagen.

Anrichten:

Kartoffeln mit den Pilzen auf Tellern anrichten und mit dem Basilikum- Öl beträufeln. Die Parmesancreme in kleinen Klecksen drumherum verteilen und alles mit Basilikum garnieren.

Ali Güngörmüs am 02. Oktober 2019