

Kartoffelpuffer, Rahmspinat und Pilze

Für 4 Portionen

4 große Kartoffeln, vorw. festk.	3-4 EL Weizenmehl	Pflanzenöl
Spinat	2 Schalotten	1-2 TL Mehl
100 ml Weißwein	200 ml Sahne	1 Knoblauchzehe
2 Spritzer Sojasauce	Muskatnuss	Salz, Pfeffer
2-4 Kräuterseitlinge	8 Shiitake Pilze	4 mittlere braune Champignons
1 Schalotte	1 Knoblauchzehl	4 Stängel Petersilie
1-2 EL Rapsöl		

Kartoffeln schälen und in feine Stifte (Julienne) schneiden oder wahlweise grob reiben. In eine Schüssel geben, 1-2 TL Salz und 1-2 EL Mehl dazugeben, mit Pfeffer würzen und die Masse ruhen lassen.

In einem Topf die Schalotten in wenig Fett anschwitzen. Den Knoblauch dazugeben, auch mit anschwitzen. Salz, Pfeffer, dann 1-2 TL Mehl hinzugeben, weiter rühren und die Masse ganz leicht einbrennen lassen wie bei einer Mehlschwitze.

Mit dem Wein und der Sahne ablöschen. Anschließend die Sojasoße hinzugeben und alles etwas einköcheln lassen.

Den Spinat dazugeben, abdecken und kurz zusammenfallen lassen.

Durchrühren und nochmal mit Salz, Pfeffer und ggfs. Muskatnuss abschmecken.

Die Kartoffelmasse auf Flüssigkeit überprüfen, evtl. noch etwas Mehl zufügen und in einer großen Pfanne mit Butterschmalz oder Pflanzenöl vier Puffer kross ausbacken.

Das dauert ca. 10 Minuten. 5. Pilze je nach Größe vierteln oder achteln. Schalotte fein würfeln. Pilze in einer Pfanne mit dem Öl scharf anbraten. Zwischendurch die Schalotten hinzufügen, aber nicht zu früh, damit sie nicht anbrennen.

Gehackte Petersilie kurz vorm Servieren unterheben.

Die heißen Puffer auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Zusammen mit dem Spinat und den gebratenen Pilzen auf einem Teller anrichten.

Nach Belieben mit Petersilie garnieren.

Björn Freitag am 09. März 2024