

Dreierlei von der Kartoffel, Ibérico-Schinken, Pilzsud

Für zwei Personen

Für das Püree:

250 g mehligk. Kartoffeln	100 ml Milch	100 ml Sahne
1 EL geschlagene Sahne	150 g Butter	1 Msp. Safranpulver
1 Muskatnuss	Salz	

Für die konfierte Kartoffel:

400 g La Ratte Kartoffeln	4 Scheiben Pancetta	1 Knoblauchzehe
30 g Butter	5 Zweige Thymian	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Chips: 1 große festk. Kartoffel Pflanzenöl

Für den Pilzsud:

50 g getrock. Steinpilze	2 Kräuterseitlinge	1 Knoblauchzehe
100 ml weißer Portwein	100 ml Sherry	100 ml heller Geflügelfond
2 EL Haselnussöl	1 Zweig Thymian	1 EL Weizenstärke
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur: 4 Sch. Ibericoschinken $\frac{1}{2}$ Bund Rucola

Für das Püree:

Die Kartoffeln schälen, waschen, in gesalzenem Wasser weichkochen, abschütten, abdämpfen und durch eine Presse drücken. Milch und Sahne aufkochen, zugeben und glattrühren. Butter unterrühren. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Mit Salz und Muskat abschmecken und mit geschlagener Sahne vollenden. Safranpulver untermischen.

Für die konfierte Kartoffel:

Eine breite Pfanne mit kalter Butter ausstreichen und leicht salzen. La Ratte Kartoffeln waschen, der Länge nach halbieren und mit der Schnittfläche auf die Butter setzen. Etwas Wasser angießen, sodass die Kartoffeln zu $\frac{1}{3}$ im Wasser sind. Leicht salzen und den Pancetta darüberlegen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und mit in die Pfanne geben. Knoblauch abziehen und andrücken. Kartoffeln bei mittlerer Hitze weich garen, bis das Wasser verdampft ist. Die Kartoffeln braten von selbst an. Diese weiterbraten, bis sie eine goldbraun sind.

Für die Chips:

Kartoffel schälen, waschen, trockentupfen, in dünne Scheiben hobeln und in Öl frittieren.

Für den Pilzsud:

Steinpilze in Portwein und Sherry einweichen. Pilze aus dem Sud herausnehmen und kleinhacken. In einem Topf mit etwas Olivenöl anbraten, mit Portwein, Sherry und Geflügelfond ablöschen. Knoblauch abziehen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit der Knoblauchzehe zugeben. Einkochen, passieren, mit Nussöl abschmecken, mit angerührter Weizenstärke leicht abbinden.

Kräuterseitlinge putzen, in Scheiben schneiden, in Olivenöl braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Rucola waschen und trockenwedeln. Rucola und Schinken als Garnitur verwenden. Je ein Löffel Kartoffelpüree mittig auf zwei tiefe Teller verteilen. Je zwei konfierte Kartoffeln sowie je zwei Scheiben Ibericoschinken daraufsetzen. Kartoffelchips und Pilze anlegen. Mit Rucolasalat garnieren, mit Pilzsud umgießen und servieren.

Thomas Martin am 05. Mai 2020