

Zutaten

- 500 g mittelgroße Kartoffeln
- 1 kleine Zwiebel geschält und fein gewürfelt
- 1 kleines Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- 0,4 l Brühe
- 1 gestrichener EL mittelscharfer Senf
- 2 cl Weißweinessig
- 4 cl Rapsöl
- 250 g Pfifferlinge
- 1 Schalotte geschält und fein gewürfelt
- Kochateliers Salz „Manche mögens heiss“

Beilage

Kartoffel-Pfifferling-Salat

Bayerischer Kartoffelsalat mit Essig und Öl mariniert, dazu ein paar gebratene Pfifferlinge mit Schnittlauch.

So wird’s gemacht:

1. Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser kochen.
2. Anschließend schälen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Brühe, Essig, Zwiebeln und Senf in einen Topf geben und auf die Hälfte einkochen lassen.
4. Den heißen Sud über die Kartoffeln geben und ziehen lassen, bis die Kartoffeln die komplette Flüssigkeit aufgesogen haben.
5. Die Pfifferlinge säubern, dafür mit einer Messerklinge etwaige Verschmutzungen abschaben.
6. Etwas Rapsöl in einer Pfanner erhitzen und darin die Schalotten scharf anbraten und für 5 Minuten weitergaren.
7. Kurz vor Garende die Schalottenwürfel hinzugeben und die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Die angebratenen Pfifferlinge zusammen mit dem Schnittlauch vorsichtig unter den Kartoffelsalat heben und diesen nochmals kräftig abschmecken.