

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Pilze (Verschiedene Pilze wie z. B. Champignons, Kräuterseitlinge, usw.)
- 3 Karotten
- 10 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 80 g Butter
- 350 ml Rotwein
- 350 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Mehl
- 1 EL dunkle Sojasauce
- 3 Zweige Rosmarin
- 6 Zweige Thymian
- 3 Lorbeerblätter
- Salz, Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl optional



Kartoffelpüree

- 1kg melig kochende Kartoffeln
- 400 ml Milch
- 80g Butter
- 1 TL Salz
- 1 Msp Muskatnus, frisch gerieben

Zubereitung

Pilzragout

Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und der Länge nach halbieren. Die Pilze je nach Form in Streifen oder Würfel schneiden.

Die Butter in einem mittelgroßen Schmortopf bei mittlerer Hitze erhitzen und die Pilze nach und nach anbraten, damit sie braun werden. Jede Pilzsorte einzeln braten, also in insgesamt vier Chargen. Dies ist der mühsamste Teil dieses Rezepts, aber es lohnt sich!

Dann die Pilze in einer kleinen Schüssel beiseitestellen und mit einer guten Prise Salz und ein paar Umdrehungen schwarzem Pfeffer würzen. Im gleichen Topf die Möhren und Schalotten in der restlichen Butter anbraten. Nach 5 Minuten den gehackten Knoblauch hinzufügen.

Mehl und Tomatenmark hinzufügen und gut vermischen. Mit Rotwein ablöschen und 2 Minuten kochen lassen.





GREGOR KUONEN | SALGESCH

Die Gemüsebrühe und die dunkle Sojasauce dazugeben. Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer hinzufügen. Die angebratenen Pilze zurück in den Schmortopf geben und 30 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen

Sobald die Pilzsauce eingekocht und eingedickt ist, die Lorbeerblätter sowie die Rosmarin- und Thymianstängel mit einem Schaumlöffel entfernen. Serviere dieses Pilz-Bourguignon mit einem Kartoffelpüree.

Kartoffelpüree

Die 1 kg mehlige Kartoffeln schälst Du und schneidest sie in ca. 1,5-2 cm große Würfel. Diese wäschst Du danach in einem Sieb gut mit Wasser ab.

Im Anschluss nimmst Du einen hohen Topf mit ca. 3 Liter Fassungsvermögen und spülst ihn mit kaltem Wasser aus! Hinein gibst Du die abgebrausten Kartoffelwürfel, sowie 400 ml Milch und 1 TL Salz.

Nun lässt Du die Milch und die Kartoffeln unter gelegentlichem Umrühren und unter Aufsicht aufkochen. Danach reduzierst Du die Hitze und lässt die Kartoffeln mit Deckel auf sehr niedriger Stufe (z.B. 3 von 9) für 20-25 Minuten leicht köcheln, besser sieden lassen. Während der Zeit ab und zu umrühren.

Die Kartoffelwürfel sind gar, wenn Du mit einem scharfen Messer gut durchgleitest, wenn Du hineinstichst bzw. schneidest. Sie sollten richtig weich sein.

HINWEIS: Die Milch hat durch die Stärke der Kartoffeln eventuell eine kriselige Optik bekommen. Das hat geschmacklich überhaupt keinen Einfluss und nach dem Stampfen ist das auch nicht mehr sichtbar!

Nach Deiner Prüfung, ob die Kartoffelwürfel gar sind, gibst Du 80 g Butter in den Topf und ca. eine Messerspitze frisch geriebene Muskatnuss.

Mit einem Kartoffelstampfer zerstampfst Du die Kartoffeln zu einem cremigen Kartoffelpüree. Wenn Dir die Masse etwas zu flüssig erscheint, keine Panik! Die Zutaten-Verhältnisse passen, das Kartoffelpüree zieht etwas nach und wird fester! Du kannst nach Belieben mit Salz, Muskatnuss und weiterer Butter abschmecken.

