

Hier und heute

Gratinierte Kartoffeln mit Pilzragout und Käse

Olaf Baumeister präsentiert gratinierte Kartoffeln mit cremigem Pilzragout und Käse. Herzhaft und köstlich!

Rezept

Gratinierte Kartoffeln mit Pilzragout und Käse

von Olaf Baumeister für vier Personen

Zutaten

- 4 große Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 1 TL Kümmel
- 250 g Champignons
- 250 g Kräuterseitlinge
- 1 EL Pflanzenöl zum Braten
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe, mit Salz zu einem Mus zerquetscht
- 30 ml Weißwein
- 200 ml Sahne
- 100 ml Crème fraîche
- Saft einer Viertel Zitrone
- Salz, schwarzer Pfeffer und frisch geriebene Muskatnuss
- 1 EL Speisestärke
- 2 EL fein geschnittener Schnittlauch
- 1 EL fein geschnittener Kerbel oder Blattpetersilie
- 4 EL grob geriebener Käse nach Geschmack z. B. Bergkäse, gereift

Zubereitung

Die Kartoffeln zusammen mit dem Kümmel in kochendem Salzwasser garen, bis sie von selbst von einer Fleischgabel fallen, wenn man hineinsticht. Die fertig gegarten Kartoffeln abgießen und etwas auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Pilze putzen und in grobe Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen, in feine Streifen schneiden und zusammen mit den Pilzen und dem Knoblauchmus mit Pflanzenöl in einer schweren Pfanne kräftig anschwitzen. Alles mit Weißwein ablöschen und diesen komplett verkochen lassen. Mit der Sahne und der Crème fraîche auffüllen. Die Pilzpfanne einmal aufkochen lassen. Mit Zitronensaft, Salz, schwarzem Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und mit der Stärke leicht binden.

Das oberste Viertel der Kartoffeln glatt abschneiden und die Kartoffel mit einem Kaffeelöffel vorsichtig aushöhlen. Die Kartoffel jedoch nicht vollständig aushöhlen, nur ungefähr die Hälfte entnehmen. Aus der übrig gebliebenen Kartoffelmasse lässt sich z. B. ein Püree herstellen.

Die Kartoffeln in eine Auflaufform geben und mit dem Pilzragout füllen und mit dem Käse großzügig bestreuen. Im Backofen bei 210 Grad überbacken, bis der Käse schmilzt und goldbraun ist. Die restliche Pilzrahmsauce aufkochen, die Kräuter dazugeben und zusammen mit der gratinierten dicken Kartoffel in einem tiefen Teller anrichten.

Tipp: Dazu passt mariniertes Feldsalat oder Kopfsalat.