

Hier und heute



Gefüllte Steinchampignons mit Kartoffel-Kräuter-Stampf und Bergkäse

Steinchampignons mit cremigem Kartoffel-Kräuter-Stampf und würzigem Bergkäse: Lars Middendorf präsentiert ein aromatisches Ofengericht, perfekt als Vorspeise oder als Hauptgang.

Gefüllte Steinchampignons mit Kartoffel-Kräuter-Stampf und Bergkäse

von Lars Middendorf für zwei Hauptspeisen oder vier Vorspeisen

Zutaten

- 8-12 große Steinchampignons
- Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer, Muskat
- 400 g mehligkochende Kartoffeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln, fein gewürfelt
- 30 g Butter
- 1 TL grober Senf für die Füllung
- 1 Handvoll frische Kräuter, fein gehackt
- 120 g Bergkäse, grob gerieben
- 2 Handvoll Wildkräuter
- 1 TL Honig
- 1 TL Dijon-Senf für das Dressing
- 1 EL Apfelessig
- 2 EL Nussöl

Zubereitung

Die Pilze vorsichtig mit einem feuchten Tuch von Schmutz befreien. Die Stiele vorsichtig herausdrehen und beiseitelegen. Dann die Hüte mit Olivenöl einreiben, salzen und pfeffern. Mit der Öffnung nach oben auf ein Backblech setzen.

Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen und abdampfen lassen.

Währenddessen die Zwiebeln in Butter und Olivenöl für ca. 10–12 Minuten langsam schmoren, bis sie weich und leicht goldfarben sind. Sie sollten keine starke Bräune nehmen. Die Stiele der Champignons kleinschneiden und am Ende für 3 Minuten mitbraten.

Kartoffeln grob stampfen, dann die geschmorten Zwiebeln und Champignonstiele zusammen mit dem groben Senf und Kräutern unterheben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

Die Mischung großzügig in die Champignon-Hüte füllen und leicht festdrücken. Dann mit Bergkäse bestreuen.

Bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 15–20 Minuten lang backen, bis der Käse goldbraun ist.

Für den Salat zunächst Honig, Senf, Essig, Salz und Nussöl zu einer Vinaigrette verrühren. Die Wildkräuter waschen und gut trocknen, erst kurz vor dem Servieren mit der Vinaigrette anmachen.