

Koch
Mira Maurer
Für 4 Personen

Mittwoch, 15.09.2021



Kartoffel-Kürbispuffer mit Pilzen und Mandel-Brokkoli

Für die Puffer

500 g Kartoffeln,
vorwiegend festkochend
etwas Salz
500 g Hokkaido Kürbis
2 Eier (Größe M)
1 EL Mehl
etwas Pfeffer
etwas Muskat
100 g Butterschmalz

Für die Pilze

200 g Pfifferlinge
200 g Champignons
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150 g Speck, durchwachsen
1 EL Mehl
50 ml Weißwein
100 ml Gemüsebrühe
200 g Sahne
2 Stiele Rosmarin
2 Stiele Thymian
0,5 Bund Petersilie
etwas Salz
etwas Pfeffer



Für Mandel-Brokkoli und Tomaten

1 Brokkoli
etwas Salz
10 Kirschtomaten
50 g Butter
50 g Mandeln, gehobelt, ungeschält
etwas Mehl

Zubereitung

1. Für die Puffer Kartoffeln abbrausen. In Salzwasser ca. 10 Minuten vorgaren. Abgießen, ausdampfen und etwas abkühlen lassen. Schalen abziehen.
2. Kürbis halbieren, entkernen und grob schälen (nicht komplett schälen). Die Schale vom Hokkaido ist essbar und die Puffer erhalten eine schöne Farbe).
3. Kartoffeln und Kürbis grob raspeln. leicht salzen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
4. Kartoffeln und Kürbis danach etwas ausdrücken und in ein Schüssel geben. Eier und 1 EL Mehl zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

5. Butterschmalz portionsweise erhitzen. Aus der Masse etwas 8-12 Puffer backen. Im Backofen bei 100 Grad Ober- und Unterhitze warm stellen.
6. Die Pilze putzen, evtl. kurz abbrausen. Große Exemplare halbieren oder vierteln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Speck fein würfeln.
7. Speck in einer Pfanne knusprig auslassen. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und mitdünsten. Pilze zufügen und ebenfalls anbraten.
8. Pilze mit dem Mehl bestäuben. Mit Wein ablöschen und etwas einköcheln lassen. Brühe und Sahne zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
9. Rosmarin, Thymian und Petersilie abbrausen und fein schneiden. Kräuter unter die Pilze mischen und abschmecken.
10. Brokkoli putzen und in leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten garen.
11. Tomaten abbrausen, vierteln. Butter erhitzen. Tomaten und Mandeln darin ca. 5 Minuten andünsten.
12. Brokkoli abgießen, zu den Tomaten geben und kurz mitschwenken.
13. Puffer, Pilze und Brokkoli-Tomaten anrichten und servieren.