

Kräuterseitlinge und Stampfkartoffeln mit Basilikum & Zitrone



Vegetarische Delikatessen

Unser heutiges Rezept kommt ohne Fleisch gut zurecht. Die gebratenen Kräuterseitlinge haben eine feste, knackige Konsistenz und schmecken von Natur aus herzhaft. Mit etwas Kräuterbutter verfeinert, entwickelt das Gericht eine würzige Tiefe. Dazu wird die heimische Kartoffel etwas mediterran angemacht. Zitrone, Basilikum und mildes Öl geben der Beilage eine feine Note.

Hier die heutige Rezeptur für "**Kräuterseitlinge und Stampfkartoffeln mit Basilikum & Zitrone**":

Zutaten

- 500 g Kräuterseitlinge (Pilze)
- 250 g Crème fraîche, Kräuter
- 25 g Kräuterbutter
- 150 g Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 600 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend

- ½ Bund Basilikum
- 50 ml Traubenkernöl oder Rapsöl
- Salz, Pfeffer
- 1 Bio-Zitrone, Abrieb und Saft
- Extra: 50 g geriebener Allgäuer Bergkäse, kleine Tomaten und Basilikum zum Servieren

Zubereitung

Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Pilze zugeben. Rührend ca. 2 Minuten braten. Dann Zwiebeln und Knoblauch zugeben und 1 Minute braten.

Mit Brühe ablöschen (Tipp: wer möchte, kann zuerst mit 100 ml heimischem Weißwein ablöschen) und 2 Minuten einkochen. Crème fraîche zugeben, verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pfanne beiseitestellen und vor dem Servieren erwärmen sowie die Kräuterbutter hinzugeben.

Die Kartoffeln in reichlich Wasser garkochen, abseihen und pellen.

Nun die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken (alternativ durch die Kartoffelpresse drücken oder mit einer Gabel zerdrücken).

Die zerdrückten Kartoffeln salzen, pfeffern, Zitronenabrieb und -saft, geschnittenen Basilikum und Öl hinzugeben. Alles vermischen.

Zum Servieren den Kartoffelstampf auf Teller verteilen. Die Pilze mittig platzieren und mit geriebenem Käse, geviertelten Tomaten und Basilikum anrichten.

Tipp: Dazu schmecken Kräuterpesto und Salat.