

Kartoffel-Pfifferlingstartar – ein Rezept von Herbert Hintner



Pfifferlinge gehört zu den Wildpilzen und werden immer im Wald gesammelt. Sie sind sehr beliebt und meist bereits ab Mitte bis Ende Juni zu finden und zu bekommen. Ein regenreicher Sommer kommt den Pfifferlingen besonders entgegen. Die Erntezeit geht von Ende Juni bis November.

Das Kartoffel-Pfifferlingstartar ist ein sehr feines vegetarisches Gericht. Dazu passen würde neben Salat auch ein gutes Stück Fleisch.

Zutaten für 4 Personen:



280 g Kartoffeln, geschält

480 g Pfifferlinge

40 g Zwiebeln, geschält

1 kleine Knoblauchzehe

2-3 EL Olivenöl

1 EL Knoblauchöl (1 Knoblauchzehe, Rapsöl – Herstellung siehe Zubereitung)

Salz

Petersilie, fein gehackt

Vorschlag zum Anrichten:

Gemischter Salat (z. B. Feldsalat, Rucola, Endivie, Frisée)

Salatvinaigrette (1 EL ml Balsamicoessig, 3 EL ml Olivenöl, Salz, Pfeffer)

Tipp: Die Menge lässt sich gut reduzieren, so dass Sie das Gericht auch für weniger Personen zubereiten können.

Zubereitung (ca. 35 Minuten):



Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln in feine Würfel schneiden.

Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel in Olivenöl leicht andünsten, dann die Kartoffelwürfel dazugeben und ungefähr 10 Minuten anschwitzen.

Die Pfifferlinge putzen (siehe unten Video).



Einen Teil der Pfifferlinge (280 g) in feine Würfel schneiden, dazugeben und weitere 5 Minuten dünsten lassen.

Mit Salz und Petersilie abschmecken.

Die restlichen Pfifferlinge kurz in etwas Oliven- und Knoblauchöl schwenken und salzen.



Um das Knoblauchöl herzustellen, Knoblauchzehen und Öl (z.B. Rapsöl) im Verhältnis 1:7 mit einem Pürierstab oder in der Moulinette mixen. Dies sind beispielsweise 3 g Knoblauchzehe und 25 ml Öl oder auf Vorrat für größere Mengen 15 g Knoblauch und 125 g Öl. Das Knoblauchöl können Sie einige Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Zum Anrichten, das Kartoffel-Pfifferlings-Tartar mithilfe eines Metallrings auf dem Teller platzieren.



Mit Salatblättern und sautierten Pfifferlingen ausgarnieren. Mit Salatvinaigrette beträufeln.

Guten Appetit!

Video Pfifferlinge putzen (mit Hans Haas):
