Rezept

Kartoffel-Ragout-fin

Ein Rezept von Kartoffel-Ragout-fin, am 29.05.2025

Zutaten

400 g	Pfifferlinge (ersatzweise Champignons)
4	Frühlingszwiebeln
200 ml	trockener Weißwein
	Salz
3 EL	Butter
200 g	Crème fraîche
	Pfeffer
500 g	festkochende Kartoffeln
1 l	Gemüsefond
1 Blatt	Lorbeer
7 Zweige	Estragon
5	Eigelbe
1 EL	scharfer körniger Senf

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Pfifferlinge gründlich putzen, größere Pilze halbieren. Kartoffeln schälen und würfeln. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen, in feine Ringe schneiden.

2. In einem Topf Fond und Wein mit Lorbeer sowie ½ TL Salz aufkochen und die Kartoffeln darin zugedeckt bei mittlerer Hitze in 10-12 Min. knapp bissfest garen, dann abgießen.

3. Inzwischen den Estragon waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken. In einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze die Butter erhitzen, Frühlingszwiebeln darin 1 Min. andünsten, Pfifferlinge zugeben und unter Rühren 1 Min. bei starker Hitze braten. Estragon zugeben, vom Herd nehmen.

4. Eigelbe, Crème fraîche und Senf verrühren. Die Kartoffeln und die Eigelbmischung unter die Pilze rühren, salzen, pfeffern und zugedeckt 2 Min. ziehen lassen. Sofort servieren.