

# Austernpilze in Cognac-Rahm-Sauce mit Kartoffel-Wurzel-Stampf



Austernpilze mit Kartoffel-Wurzel-Stampf

Mein Discounter hatte eine große Auswahl an getrockneten Pilzen – Austernpilze, Pfifferlinge, Pilzmischung usw. Die getrockneten Pilze ergeben einweicht in kaltes Wasser etwa die 10-fache Menge an Gewicht. Daher ein einfaches vegetarisches Rezept mit Pilzen und Stampf. Und – ich bin da ganz offen – der frisch zubereitete Stampf aus Kartoffeln, Wurzeln, Knoblauch und Petersilie war schmackhafter als die zubereiteten getrockneten, aber eingeweichten Pilze.

## Zutaten für 2 Personen:

- 40 g getrocknete Austernpilze (entspricht etwa 400 g frische Pilze)
- 1 große Schalotte
- 3 Knoblauchzehen

- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 TL Mehl
- Cognac
- 200 ml Rinder- oder Gemüsefond
- 1 TL Crème fraîche
- ½ Bund Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer
- Butter
  
- 10 kleine, weichkochende Kartoffeln
- 2 große Wurzeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

**Zubereitungszeit:** Einweichzeit 2–3 Stdn. | Garzeit 30 Min.

Die Pilze in einer großen Schüssel in kaltem Wasser für einige Stunden einweichen. Dann herausnehmen und in einem Sieb abtropfen. Schalotte, Knoblauchzehen und Ingwer schälen. Schalotte in feine Scheiben, Knoblauchzehen und Ingwer in kleine Stückchen schneiden.

Kartoffeln, Wurzeln und Knoblauchzehen schälen. Kartoffeln und Wurzeln in kleine Stücke schneiden, die Knoblauchzehen ganz lassen. Wasser in einem Topf erhitzen. Das Gemüse im kochenden Wasser etwa 10–20 Minuten garen lassen. Währenddessen die Petersilie kleinwiegen.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Schalotte, Knoblauch und Ingwer darin anbraten. Dann die Pilze hinzugeben und alles unter Rühren kräftig anbraten lassen. Etwas Mehl zum Binden hinzugeben und mitbraten. Mit einem kräftigen Schuss Cognac ablöschen und die Pilze damit flambieren. Wenn der Alkohol verkocht ist, erlischt die Flamme automatisch. Alternativ kann

man auch mit einem großen Schuss trockenem Weißwein ablöschen und somit eine Weißwein-Rahm-Sauce erstellen. Den Fond und die Crème fraîche hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 10 Min. bei geringer Temperatur zugedeckt köcheln lassen. Den Schnittlauch kleinwiegen, zum Schluss der Garzeit in die Sauce hinzugeben, vermischen und einige Minuten mitköcheln lassen. Die Sauce abschmecken.

Kartoffeln, Wurzeln und Knoblauchzehen in einem Sieb abgießen, in den Topf zurückgeben und die Petersilie unterheben. Mit Salz, Pfeffer und frischer Muskatnuss würzen. Dann mit einem Kartoffelstampfer klein stampfen. Den Stampf abschmecken.

Austernpilze mit Sauce auf einem Teller anrichten und kleine Häufchen Kartoffel-Wurzel-Stampf daneben geben. Zum Garnieren waren mir leider sowohl Petersilie als auch Schnittlauch ausgegangen. ;-)