



Champignon-Ragoût mit Kefen und Bratkartoffeln

Im Frühsommer kommen die ersten, jungen Kefen auf den Markt. Sie sind wunderbar zart und fein. Sie harmonieren sehr gut mit Champignons und seinem feinwürzigen Pilzgeschmack. Ich habe beide separat zubereitet und erst am Schluss zusammengefügt, so behalten sie ihren Charakter und ergänzen einander. Dazu Bratkartoffel von jungen Kartoffeln, mit nur wenig Kümmel gewürzt, sie machen diesen frühlingshaften Genuss perfekt.

Zutaten (1 Portion)

100g Kefen
100g Champignons
150g junge Kartoffeln (ca. 4 Stück)
1 Minizwiebel oder Schalotte
1,5dl Vollrahm
1/4Tl Kümmel
2Msp Koriandersamen gemahlen
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung:

Zuerst mit der Zubereitung der Bratkartoffeln beginnen. Eine gute halbe Stunde müssen sie brutzeln und schmoren.

Bratkartoffeln:

Bratbutter erhitzen, sobald er flüssig wird, Kümmel zugeben. Wenn sie heiss ist, geschälte Kartoffeln zugeben, salzen und ca. 15 Minuten lebhaft bräteln lassen, dabei ca. alle 2-3 Minuten wenden. 5cl Wasser dazugießen und sogleich einen Deckel auf die Pfanne setzen. 5 Minuten im Dampf schmoren lassen, Deckel wieder abnehmen und das Wasser verdampfen lassen.

Champignons:

Champignons rüsten, angetrocknete Stielteile wegschneiden. Erdreste von Hand wegreiben. Champignons sollten nicht mit Wasser abgespült werden, da sie dabei zuviel Wasser aufnehmen. Champignons je nach Grösse halbieren oder vierteln und in Bratbutter ca. 2 Minuten heiss anbraten. Temperatur reduzieren, gehackte Zwiebel und Knoblauch zugeben und weitere 2 Minuten braten, dabei 2-3 mal wenden. Rahm dazugießen, mit Salz, Pfeffer und wenig Koriander würzen. Nochmals ca. 2-3 Minuten leicht köcheln lassen. Ev. warmhalten bis die Kefen gar sind.

Kefen:

Im Dampfsieb zugedeckt ca. 10 Minuten garen, zu Beginn leicht salzen.

Finish:

Kefen zum Pilzragout geben und kurz vermischen, ev. noch etwas Rahm dazugießen, damit die Sauce flüssig bleibt.





