Eierschwämme auf Rahmkartoffeln

Der Geschmack der milden und delikaten Eierschwämme kommt auf den cremigen Kartoffeln besonders schön zur Geltung. Die Eierschwämme werden mit Zwiebel, Noilly Prat und Rosmarin gewürzt, damit sie etwas nach Wald schmecken. Die Kartoffeln werden leicht angebraten und mit Bouillon und Rahm geschmort, das ähnelt einem Gratin, wird aber in der Pfanne zubereitet.

Zutaten (pro Portion)

300g	Kartoffeln, festkochend
1	Knoblauchzehe
1dl	Gemüsebouillon
2El	Petersilie gehackt
40g	Sauerrahm
	Pfeffer und Muskatnuss
	Bratbutter
120g	Eierschwämme
30g	Zwiebel
1	Zweig frischer Rosmarin
4cl	Noilly Prat
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln schälen, längs halbieren und zu 3-4mm dicken Halbmonden schneiden. Petersilie grob hacken. Eierschwämme trocken putzen, zähe oder dunkle Stellen am Schaftende wegschneiden, die Hüte mit den Fingern grob zerzupfen. Zwiebel und Rosmarinnadeln fein hacken.

Kartoffelscheiben in Bratbutter bei guter Hitze anbraten, dabei häufig wenden. Sobald

sie leichte Röstspuren zeigen mit Bouillon ablöschen, die Knoblauchzehe dazupressen und die Petersilie zugeben. Schmoren lassen bis fast gar sind. Pfanne von der Herdplatte ziehen bis die Eierschwäme bereit zum Anrichten sind.

Zwiebel mit dem Rosmarin in Bratbutter glasig dünsten. Eierschwämme zugeben und ca. 5 Minuten dünsten. Mit Noilly Prat ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Noilly Prat langsam einkochen lassen.

Kartoffeln wieder aufheizen, Sauerrahm untermischen und mit Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. 2-3 Minuten leicht köcheln lassen.

Kartoffeln auf einem heissen Teller anrichten und die Eierschwämme darauf geben. Mit etwas gehackter Petersilie garnieren.