SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Bratkartoffelpüree | Speck | Pilze | Steak Royal

Zubereitungszeit: 25 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Bratkartoffelpüree

1 kg Festkochende Kartoffeln

Etwas Öl zum Anbraten

100 g Butter

100 ml Milch

2 Esslöffel „Bratkartoffel Kini“ Gewürzmischung

Etwas Muskatnuss

Etwas Salz

Gebratene Pilze mit Speck & Datteln

400 g Frische Pilze (bspw. Steinpilze oder Pfifferlinge)

80 g Speckwürfel

6 Stück(e) Datteln (fein gewürfelt)

1 Esslöffel Steak Royal Pfeffermischung

Etwas Salz

Außerdem

4 Stück(e) Eier

0.5 Bündel Schnittlauch

Zubereitung

1. Am Vortag die Kartoffeln bissfest kochen, abkühlen lassen und bis zur weiteren Verwendung kühl lagern.

2. Am nächsten Tag die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Dabei darauf achten, dass die Scheiben nicht zu dick sind, damit beim Braten möglichst viel Oberfläche und damit viele Röstaromen entstehen. Gleichzeitig sollten sie nicht zu dünn sein, damit sie sich später noch gut durch die Kartoffelpresse drücken lassen.

3. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben von beiden Seiten kräftig und goldbraun anbraten.

4. Die gebratenen Kartoffelscheiben durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Butter schmelzen und zusammen mit der Milch zur Kartoffelmasse geben. Alles gut miteinander vermengen. Mit "Bratkartoffel Kini", Muskatnuss und bei Bedarf etwas Salz abschmecken.

5. Die Pilze putzen und je nach Größe klein schneiden. In einer heißen Pfanne kräftig anbraten. Den Speck knusprig braten und zu den Pilzen geben.

6. Die Datteln fein würfeln, unter die Pilz-Speck-Mischung geben und mit Steak Royal Pfeffermischung und etwas Salz abschmecken.

7. Die Eier einzeln aufschlagen und kurz in einem feinen Sieb abtropfen lassen. Wasser bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen und mit einem Löffel einen sanften Strudel erzeugen. Jeweils ein Ei vorsichtig in die Mitte gleiten lassen und etwa 4 Minuten pochieren. Herausnehmen und kurz abtropfen lassen.

8. Den Schnittlauch fein schneiden. Das warme Bratkartoffelpüree auf Tellern verteilen, die Pilz-Speck-Dattel-Mischung daraufgeben und jeweils ein pochiertes Ei daraufsetzen. Mit Schnittlauch toppen und direkt servieren.