

Pfifferlings Kartoffel Vinaigrette

100g Pfifferlinge gehackt

2 Schalotten in kleinen Würfeln

3 El Petersilie gehackt

3 El Schnittlauch gehackt

3 El Frühlingszwiebeln gehackt

1 Messerspitze gestoßenen Kümmel

Etwas Olivenöl zum anbraten

1/4 l ca. Olivenöl/mit Pfifferlinge eingelegt (blanchiert)

1/8 l ca. weißen Balsamico

2 mittlere gekochte Kartoffel

1 Kleine Zehe Knoblauch gehackt

Salz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle

Etwas Senf / /mittelscharf

Olivenöl in der Pfanne erhitzen Pfifferlinge dazugeben und kurz durchschwenken, danach Schalottenwürfel dazugeben und weiterschwenken bis sie glasig sind, jetzt Petersilie, Schnittlauch, Knoblauch, Frühlingszwiebel und Kümmel dazugeben. Kurz weiter schwenken bis alles gut vermengt ist, Pfifferlings Düxsel aus der Pfanne nehmen (wer es feiner haben will kann das Düxsel noch einmal mixen) und lauwarm zum Dressing geben.

Salz, Pfeffer, Zucker und Senf mit etwas Wasser glatt rühren. Durchgedrückte Kartoffel, Pfifferlings Düxsel, und Oliven/Pfifferlingsöl maufmontieren (Steinpilz Olivenöl).

Das Dressing passt z.b. gut zu Feldsalat

Gutes Gelingen beim Nachkochen wünscht ihnen

Jörg Podlesny „Gasthof zum Stern“ Nabburg

www.gasthof-zum-stern-nab.de