

Gebratene Pilze der Saison an Parmesan-Espuma mit Rosmarin-Thymian-Kartöffelchen



Das brauchst du (für 3 -4 Personen)

Für die Pilze:

6-7 festere Pilzsorten (am besten Steinpilze oder Kräutersaitlinge, aber auch andere Pilze eignen sich dafür)

1 Handvoll frische Petersilie

Pfeffer, Salz

Für das Espuma:

1 Becher Schlagsahne

Etwas Salz

Etwas geriebenen Parmesankäse

Außerdem:

12-15 Kirschtomaten

Für die Kartoffelchen:

Etwa 20 kleinere Kartoffeln

Etwas Olivenöl

Rosmarin, Thymianblättchen

Petersilie

So machst du's richtig:

- 1.) Wasche die Kartoffeln gründlich mit einer Bürste.
- 2.) Halbiere sie.
- 3.) Öle ein Blech mit Olivenöl ein und gib die Kartoffeln drauf.
- 4.) Gib auf die Kartoffeln etwas Salz.
- 5.) Gib auf das Blech 3 Rosmarinzweige.
- 6.) Bestreue die Kartoffeln mit der Petersilie.
- 7.) Gib die Kartoffeln bei 200 Grad Oberhitze/Unterhitze für eine halbe Stunde in den Backofen.
- 8.) Gib die Sahne in eine Schüssel und reibe den Parmesan dazu.
- 9.) Würze mit einer Prise Salz.
- 10.) Püriere die Sahne mit dem Käse mit einem Pürierstab.
- 11.) Säubere die Pilze mit einem Pinsel.
- 12.) Schneide sie in Hälften.
- 13.) Schneide die Tomaten in Hälften und brate sie in einer Pfanne an.
- 14.) Würze sie mit Salz.
- 15.) Gib etwas Öl in eine Pfanne und brate die Pilze an.
- 16.) Würze sie mit Salz.
- 17.) Gib etwas Petersilie dazu.
- 18.) Würze am Ende die Pilze mit Pfeffer.
- 19.) Richte alles auf einem Teller an.