

Gefüllte Kartoffeln mit Pfifferlingen und Kräutergazpacho

Kategorie: Vorspeise, warm

Rezept Nr.: 59

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Kartoffeln	8	Stück	eigroß, Bamberger Hörndl
Wammerl	125	Gramm	
Sellerieblätter	20	Stück	
Zucker	1	TL	
Wasser	1	dl	
Oliveöl	70	Gramm	
Semmelbrösel	10	Gramm	
Staudensellerieblätter	12	Stück	
Mangoldblätter	270	Gramm	
Pfifferlinge	150	Gramm	

Zubereitung

1. Die Kartoffeln kochen und schälen. Einen Deckel abschneiden und vorsichtig aushöhlen für die Speckfüllung.
2. Speck sehr klein würfeln und zusammen mit dem Zucker braten. Von Zeit zu Zeit etwas Flüssigkeit zugeben und wieder einkochen lassen. Zuletzt die 20 Sellerieblätter kleinhacken und zugeben. In die Kartoffeln füllen.
3. Pfifferlinge putzen und in etwas Butter kurz und knackig dünsten, salzen pfeffern, kurz vor dem Ende kleingehackte Petersilie zugeben.
4. Mangoldgrün und Staudensellerieblätter kleinschneiden und zusammen mit dem Wasser und dem Oliveöl, Salz und Pfeffer zu einem Gazpacho mixen. Mit den Semmelbröseln leicht binden. Sehr kalt stellen.
5. Die gefüllten Kartoffeln mit etwas Oliveöl (oder Trüffelöl) beträufeln und im vorgeheizten Ofen kurz anbraten (heiß werden lassen). Vinaigrette aus Essig, Oliveöl, Salz und Pfeffer evtl Pilzflüssigkeit zubereiten.
6. Anrichten: Pilze in der Vinaigrette kurz ziehen lassen und auf großen Tellern dekorativ anrichten, Warme Kartoffeln dazu legen und etwas Kräutergazpacho angießen.