

Kochen mit Klaus

Kartoffel-Kürbis-Püree mit Pilzgemüse

Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- 20 g getrocknete Austernpilze, 700 g Kartoffeln, 500 Champignons,
- 400 g Hokkaido-Kürbis, 1 Zwiebel, 60 g Schinkenwürfel, Butter,
- 100 g Schmand, schwarzer Pfeffer, ½ TL Muskat, 3 EL Kürbiskerne,
- Salz, 2-3 EL TK-Petersilie, 75-100 ml Milch

Zubereitung:

1. Getrocknete Pilze mit 300 ml kochendem Wasser übergießen u. über Nacht quellen lassen. Durch ein Sieb gießen, dabei Sud auffangen. Pilze abtropfen lassen. Kartoffeln schälen, waschen, klein würfeln u. in kochendem Salzwasser 20 Min. weich garen. Kürbis schälen, entkernen, würfeln u. die letzten 10 Min. mitgaren.



2. Inzwischen Champignons putzen u. klein schneiden. Zwiebel schälen u. fein würfeln. Schinkenwürfel in 2 EL heißer Butter in einer großen Pfanne anbraten. Zwiebeln u. Champignons mitdünsten. Salzen u. pfeffern. 200 ml Pilzsud angießen, Schmand unterrühren, Austernpilze zugeben u. 8-10 Minuten schmoren. Petersilie unterheben.



3. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Kartoffeln u. Kürbis abgießen, mit 2 EL Butter u. erhitzter Milch fein pürieren. Mit Salz u. Muskat würzen. Mit Pilzgemüse u. mit Kürbiskernen anrichten.



Tipp des Chaoten:

Phantastisch! Dieses Püree ist ein echter Knaller...!



Erstellt von Klaus am 08.02.2011