

Beiriedschnitte auf Erdäpfel- Röstzwiebelpüree mit Steinpilzen und Petersilöl

Zubereitungszeit: ca.: 25 min
Zutaten für 2 Personen

Zutaten

- 2 Scheiben Beiriedschnitte Höllerschmid
- 250g mehlig-e Erdäpfel geviertel gekocht
- 4 El Butter
- 1/8 l Milch
- 1/8 l Kalbsjus
- 200g Steinpilze
- Salz, Pfeffer
- 1 Zwiebel
- 1 El griffiges Mehl
- 1 Prise Paprikapulver
- Öl zum frittieren
- 1/8 l Sonnenblumenöl
- 250g krause Petersilie



Zubereitung:

Die Petersilie waschen und trocken tupfen, mit dem Öl in einem Tourmixer für 6 min auf höchster Stufe mixen und dann durch ein feines Sieb gießen. Kühl lagern.

Die gekochten noch heißen Kartoffel abtropfen lassen, durch eine Kartoffelpresse drücken und mit warmer Milch und 2 El Butter schnell verrühren. Warm stellen.

Die Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden, in griffigem Mehl wenden und mit Paprikapulver würzen. In heißem Öl schwimmend frittieren, aus dem Fett geben und abtrocknen lassen. Salzen. Die Hälfte unter das Püree mischen.

Die Beiriedscheiben in heißem Öl beidseitig je 2 Minuten braten, salzen und pfeffern. An einem warmen Ort rasten lassen.

In der gleichen Pfanne die geputzten und gewaschenen Pilze scharf anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2 El Butter dazu geben.

Den Jus erwärmen.

Alles auf einem Teller anrichten und heiß servieren. **Guten Appetit!**

Ein Rezept aus der Folge „FONTANA Restaurant, Golf und Events, Oberwaltersdorf“:
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/fontana-oberwaltersdorf/>

Mit freundlicher Unterstützung

