



Sahniges Kartoffelpüree mit Pfefferlingen und Leberwurstschmelze

Zutaten für 4 Personen

- » 4 große festkochende Kartoffeln
- » Salz
- » 300 g Sahne
- » 100 g Butter
- » Pfeffer aus der Mühle
- » frisch geriebener Muskatnuss
- » 250 g Pfefferlinge
- » 1 Knoblauchzehe
- » 3 Schalotten
- » 30 g durchwachsener Speck
- » 70 g Butterschmalz
- » 70 g gesalzene Butter
- » 1 EL gehackte Petersilie
- » 150 g magere Leberwurst oder kleine Leberwürste
- » 2 EL Mehl

Zubereitung

Vorbereitung

1. Kartoffeln waschen und mit Schale zwei 10 Minuten in Salzwasser garen. Danach in Alufolie wickeln, auf ein Backblech legen und 50 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 150 °C garen.

2. Die gekochten Kartoffeln aus der Folie nehmen und zweimal durch die Kartoffelpresse drücken.

Zubereitung

1. In einem Topf 200 g Sahne und Butter bei mittlerer Hitze erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die durchgegartenen Kartoffeln hinzufügen und mit einem Schneebesen glatt rühren. Die restliche Sahne steif schlagen und unter das Püree heben.

2. Pfefferlinge säubern, trocken abtupfen und würfeln. Speck ebenfalls in Würfel schneiden. In einer großen Pfanne 20 g Butterschmalz erhitzen, zuerst die Leberwurst, gefolgt von Schalotten und Speck, darin anbraten und würzen.

3. Für die Leberwurstschmelze die Leberwurst in kleine Würfel schneiden und im Mehl wälzen. Restliche Schalotten schälen, in Streifen schneiden und ebenfalls im Mehl wenden. Das übrige Butterschmalz erhitzen und zuerst die Leberwurst, dann die Schalotten darin goldbraun braten.

4. Das Kartoffelpüree auf Tellern anrichten, die Leberwurstschmelze und die Pfefferlinge daneben platzieren. Nach Wunsch mit Petersilie garnieren und servieren.