



# Kartoffelrose mit Pilzallerlei und Brunnenkresse Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sieht toll aus, schmeckt hervorragend, fleischlos, knusprig lecker

## Zutaten

- Für die Kartoffelrosen:
- 4-5 gleichmäßig große Kartoffeln, nach Größe
- 600 g gemischte Pilze nach Markangebot wie:
- Pfifferlinge, Steinpilze, Steinchampignons
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 El gehackte Petersilie und Schnittlauch, gemischt
- Pflanzenöl zum Braten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Brunnenkresse Sauce:
- 100 g frische Brunnenkresse, gezupft
- 1/4 l trockener Riesling
- 1/4 l Gemüsebrühe, Instant
- 1/2 Becher Crème fraîche
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
- 30 g kalte Butter
- Saft 1/2 Zitrone

## Zubereitungsart

### Schritt1

Brunnenkresse Sauce:

### Schritt2

Die pürierte Brunnenkresse mit der eichen Butter vermengen, wieder kalt stellen.

### **Schritt3**

Die Schalotten Würfel in etwas Butter anschwitzen und 1 Tl Mehl dazu geben, mit anschwitzen. Mit dem Riesling und der Gemüsebrühe aufgießen, leise 3 - 4 min. köcheln, reduzieren.

### **Schritt4**

Mit Zitronensaft abschmecken, kurz vor dem Servieren mit der Brunnenkresse Butter aufschäumen; nicht mehr kochen lassen.

### **Schritt5**

(So bleibt das frische Grün der Brunnenkresse optimal erhalten, die Sauce "schaumig - luftig" und leicht)

### **Schritt6**

Das Pilzallerlei:

### **Schritt7**

Die Pilze putzen, säubern und auf gleiche Größe schneiden.

### **Schritt8**

In Pflanzenöl scharf anbraten, dann die Zwiebeln dazu geben, etwa 1 min. mit braten, salzen, pfeffern und die Kräuter unter schwenken.

### **Schritt9**

Die Kartoffelrosen:

### **Schritt10**

Die geschälten Kartoffeln hauchdünn in Scheiben schneiden oder hobeln, nicht waschen.

### **Schritt11**

In einer passende Pfanne 2 El Öl erhitzen, zurück ziehen.

### **Schritt12**

Mit den Kartoffelscheiben dicht an dicht, staffelförmig und ohne Lücken auslegen.

### **Schritt13**

Salzen, pfeffern und von der Unterseite 3 - 4 min. bei mittlerer Hitze knusprig braten. Drehen und 1/4 der Pilze in die Mitte setzen.

### **Schritt14**

Den Vorgang wiederholen und die Oberseite genau so mit Kartoffelscheiben auslegen, etwas andrücken.

## Schritt15

In eine zweite, vorgewärmte Pfanne umdrehen, stürzen und weitere 3 - 4 min. von der Rückseite braten.

## Schritt16

Anrichtevorschlag:

## Schritt17

Heiß und knusprig anrichten, die Brunnenkresse Sauce drum herum geben.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte, Vegetarisch **Tags:** brunnenkresse sauce, fleischlos, Hauptgericht, kartoffelgerichte, knusprig lecker, pilzallerlei, raffiniert, schmeckt hervorragend, sieht toll aus, vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffelrose-mit-pilzallerlei-und-brunnenkresse-sauce/>