

Kartoffel Carpaccio mit Pfifferlingen

Rezept von Leonardo Brunetti, Agrihotel Elisabetta, Cecina

Zutaten:

1 Kartoffel à 150-200 g
200 g frische Pfifferlinge
Butter
frische Kräuter (Thymian, Rosmarin, Oregano)
1 Strauch Frühlingslauchzwiebeln
2-3 Cherrytomaten
Parmesan
Olivenöl
1 Zitrone
Knoblauch
200 g Feldsalat
Ein wenig Balsamicoessig

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Einen feuerfesten Teller mit Butter bestreichen. Rohe Kartoffelscheiben dachziegelartig auflegen und dabei die Tellermitte freilassen. Danach mit frischen Kräutern würzen und die in Scheiben geschnittenen Frühlingslauchzwiebeln und Cherrytomaten darüber legen. Den geriebenen Parmesan darüber streuen.

Mit etwas Olivenöl und frischem Zitronensaft beträufeln und im Ofen bei 180 Grad gratinieren. Währenddessen die Pilze mit den Fingern teilen - nicht schneiden, damit die Pfifferlinge nicht zu viel Wasser beim Braten verlieren. In einer heißen Pfanne mit Olivenöl und Knoblauch scharf anbraten und würzen. Wenn das Carpaccio fertig ist, die Pilze in die Tellermitte legen und mit mariniertem Feldsalat und dünn gehobelten Parmesanblättern dekorieren und verfeinern.