



Zwischengang: Cornelia Poletto

„Kartoffel-Panino“ mit Steinpilzen und Kräutersalat

Zutaten für 4 Personen

Für die Panini:
4 große festkochende Kartoffeln à
150 g grobes Meersalz
4 dünne Scheiben
Rosmarinschinken
4 Scheiben Trüffel-Scamorza oder
würziger Raclettekäse
5 EL Olivenöl
Pfeffer aus der Mühle
4 Zweige Salbei
40 g Butter
Küchengarn zum Binden

Kartoffeln falls nötig waschen und mit Schale in mit Meersalz gewürztem Wasser ca. 30 Minuten garen. Um herauszufinden, ob die Kartoffeln fertig sind, einfach mit einem kleinen, spitzen Messer hineinstechen. Gleitet es mühelos hindurch, sind die Kartoffeln fertig. Abgießen, abschrecken und am besten über Nacht auskühlen lassen.

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Kartoffeln pellen, auf den langen Seiten oben und unten etwas flach schneiden und längs halbieren. Ebenfalls die Schinkenscheiben halbieren. Je eine halbierte Schinkenscheibe auf vier der Kartoffelhälften legen, darauf die Käsescheibe, darauf wieder halbierte Schinkenscheiben legen. Zum Schluss die restlichen Kartoffelhälften als Deckel oben auflegen.

Auf die Panini je ein Salbeiblatt legen und nun alles mit Küchengarn zusammenbinden.

„Panini“ in einer Pfanne von beiden Seiten in 20 g heißer Butter goldbraun anbraten, salzen und pfeffern, etwas Salbei in die Pfanne geben. Gegebenenfalls in eine mit den anderen 20 g ausgebutterte feuerfeste Form setzen, den restlichen Salbei zugeben und die „Panini“ auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen.

Für die Steinpilze:
8 kleine Steinpilze
(Champagnerkorken)
Butter zum Braten
Jeweils 1 Rosmarin- und
Thymianzweig
3-4 Zehen Knoblauch
1 EL glatte Petersilie, fein
geschnitten
Salzflocken, Pfeffer aus der Mühle
100 g Kräutersalatmix
2 EL Trockenbeerenauslese Essig
40 ml Traubenkernöl
2 EL Walnussöl

Die Steinpilze putzen und halbieren.

In schäumender Butter mit den Kräuterzweigen nach Geschmack und den angedrückten Knoblauchzehen braten und mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.

Essig und Öle miteinander verrühren, salzen und pfeffern.

Den Kräutersalatmix mit dieser Vinaigrette marinieren.

Wer noch Kräuter übrig hat, kann Rosmarin, Petersilie und Salbei in reichlich Öl frittieren.

Zum Anrichten jeweils eine Kartoffel auf einen Teller setzen und mit dem Kräutersalat und den Steinpilzen servieren. Die frittierten Kräuter darüber verteilen.

Wer mag, kann auch etwas Kürbiskern- und Walnussöl und Kürbiskerne über den Kräutersalat geben.