

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. September 2020** ▪  
ChampionsWeek ▪ **"Pilze" mit Björn Freitag**



**Tim Löffler**

**Rösti-Pilz-Türmchen mit Rahm-Kräuterseitlingen und Pfifferling-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Salat:**

200 g Pfifferlinge  
150 g Pflücksalat  
1 Schalotte  
20 g getrocknete Aprikosen  
1 Bund Schnittlauch  
20 g Dijon-Senf  
100 ml Weißweinessig  
50 ml Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pfifferlinge gründlich putzen.

Schalotte abziehen und fein Würfeln. Pfifferlinge in etwas Öl andünsten und nach etwa zwei Minuten Schalotten dazugeben und diese auch noch mal etwa zwei Minuten andünsten. Salat waschen, trockenschleudern, Aprikosen fein würfeln. Aus Essig, Senf, Öl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen. Salat mit den Pfifferlingen und Aprikosen in eine Schüssel geben und mit der Vinaigrette übergießen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Zum Salat geben.

**Für die Rösti:**

10 festkochende Kartoffeln  
1 Zwiebel  
1 Ei  
20 g Mehl  
100 ml Rapsöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und raspeln. Kartoffeln mit Ei, Mehl, Salz und Pfeffer mischen und in einer Pfanne mit Öl goldgelb ausbacken.

**Für die Pilze im Türmchen:**

200 g Kräuterseitlinge  
1 Schalotte  
100 ml Sahne  
100 ml Gemüsefond  
½ Bund glatte Petersilie  
50 g Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuterseitlinge putzen und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erwärmen, Schalotte abziehen, kleinhacken und darin dünsten. Pilze hinzugeben. Mit Gemüsefond und Sahne ablöschen und einkochen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und zu den Pilzen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Röstieturm mit abwechselnd Rösti und Pilzmischung schichten. Den Salat dazu anrichten und servieren.