

Kartoffelauflauf mit getrockneten Steinpilzen

Zutaten für 8 Personen

2 kg Kartoffeln,
120 g getrocknete Steinpilze,
30 g Butter,
50 g fein geschnittene Schalotten,
5 g Knoblauch,
30 cl Sahne,
30 cl Milch,
Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.

Die getrockneten Steinpilze ca. 12 Stunden im lauwarmen Wasser einweichen lassen. Abgießen, abtropfen lassen, das Einweichwasser filtrieren und über starker Flamme mit einer Prise Muskatnuss auf die Hälfte reduzieren lassen. Zur Seite stellen. Die Steinpilze mit den Schalotten und der Butter anbraten. Zur Seite stellen.

Für die Sauce: das Steinpilzwasser mit Knoblauch, Sahne, Milch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss aufkochen lassen; von Zeit zu Zeit umrühren.

Kartoffeln und Steinpilze abwechselnd in eine feuerfeste Form schichten. Die Sauce durch ein Haarsieb streichen und über das Kartoffel-Steinpilz-Gemisch gießen und im Backofen bei 220 °C ca. 45 Min. garen lassen.

Sofort servieren.

Estouffade de pommes de terre aux cèpes secs

Pour 8 personnes

2 kilos de pommes de terre,
120 grammes de cèpes secs,
30 grammes de beurre,
50 grammes d'échalotes ciselées,
5 grammes d'ail,
30 centilitres de crème,
30 centilitres de lait,
Sel, poivre, muscade

Préparation

Peler, couper les pommes de terre en rondelles.

Faire tremper les cèpes dans un litre d'eau tiède pendant 12 heures environ.

Egoutter, filtrer l'eau, la réduire de moitié, la mettre de côté. Faire revenir les cèpes avec le beurre et les échalotes et réserver.

Pour la sauce : Mélanger l'eau des cèpes réduite avec l'ail, la crème, le lait sel, poivre et muscade. Porter à ébullition en remuant de temps en temps.

Pour la cuisson et la présentation : Dans un plat à gratin beurré, disposer les pommes de terre en alternant avec les cèpes. Verser la sauce dessus à travers un chinois et cuire au four 45 minutes environ à 220°.

Servir aussitôt.

Sztufada - duszona pieczeń z ziemniaków i suszonych borowików

Składniki Dla 8 osób

2 kg ziemniaków
120 g suszonych borowików
30 g masła
50 g posiekanej szalotki
5 g czosnku
30 centylitrów śmietany
30 centylitrów mleka
Sól, pieprz, gałka muskatołowa

Przygotowania

Obrać, pokroić na talarki ziemniaki.

Przez około 12 godzin moczyć borowiki w letniej wodzie. Odsączyć, odlać wodę z czego połowę zachować. Podsmażyć borowiki na maśle wraz z szalotką i odstawić.

Sos: wymieszać wodę od moczenia borowików z czosnkiem, mlekiem, pieprzem i gałką muskatołową. Doprowadzić do wrzenia mieszając od czasu do czasu.

Przygotowanie potrawy: wyłożyć do wysmarowanej masłem blachy ziemniaki na przemian z borowikami i zalać sosem przelewając przez sitko.

Piec przez 45 min. w temperaturze 220°C.