

Winzer-Rezepte aus Übersee

Carlos Pizzorno empfiehlt:

Boniato mit Pilzen und Kräutern

& Don Próspero Tannat & Merlot

Zutaten für 4 Personen (als Steak-Beilage / als Hauptgericht)

Süßkartoffeln (Boniato): circa 700 g / circa 1.200 – 1.400 g

Braune, frische Champignons: 250 g / 500 g

Crème fraîche: 75 g / 150 g

Schalotten: 1 / 2

Knoblauchzehen: 1 / 2

Butter: 15 g / 25 g

Olivenöl: 2 EL / 3 EL

Frischer Thymian: 2 Zweige / 4 Zweige

Glatte Petersilie: ¼ Bund / ½ Bund

Salz und schwarzer Pfeffer: nach Geschmack



Zubereitung

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Süßkartoffeln gründlich waschen, trockenreiben und rundherum mit einer Gabel einstechen. Mit etwas Olivenöl einreiben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Je nach Größe etwa 50 – 75 Minuten backen, bis das Fruchtfleisch weich ist. Zur Kontrolle mit einem kleinen Messer bis zur Mitte einstechen. Es sollte ohne nennenswerten Widerstand hineingleiten.

Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Schalotten und Knoblauch fein hacken. Thymianblättchen von den Zweigen streifen und Petersilie grob hacken.

Etwa 15 Minuten vor Ende der Backzeit das restliche Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Champignons bei mittlerer bis hoher Hitze portionsweise kräftig anbraten, bis sie goldbraun sind und ihre austretende Flüssigkeit weitgehend verdampft ist. Die gebratenen Pilze zunächst aus der Pfanne nehmen.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de

Winzer-Rezepte aus Übersee

Hitze reduzieren und die Butter in derselben Pfanne schmelzen. Schalotten darin 2 – 3 Minuten glasig dünsten. Knoblauch und Thymian hinzufügen und etwa 30 Sekunden mitdünsten. Champignons zurück in die Pfanne geben, Crème fraîche unterrühren und alles bei niedriger Hitze 2 – 3 Minuten erwärmen. Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken. Zum Schluss den Großteil der Petersilie unterheben.

Die gebackenen Süßkartoffeln aus dem Ofen nehmen, längs einschneiden und vorsichtig auseinanderdrücken. Das weiche Fruchtfleisch mit einer Gabel etwas auflockern. Die warme Pilzmischung großzügig darauf verteilen. Mit der restlichen Petersilie und etwas schwarzem Pfeffer bestreuen und sofort servieren.

Carlos' Weinempfehlung? Don Próspero Tannat & Merlot