



Olivenstampf mit Champignon-Ragoût (Kartoffelstock)

Ein Kartoffelstock nach mediterraner Art: Ohne Milch und Butter, wie nördlich der Alpen üblich, sondern mit Olivenöl und fein gehackten, grünen Oliven. Recht einfach in der Zubereitung, etwas weniger fluffig als sein nördliches Pendant, aber er überzeugt mit viel Geschmack und südlichen Charme. Das Pilz-Ragoût, kräftig mit Tanduri Masala gewürzt, schlägt die Brücke vom Mittelmeer zum indischen Ozean, das ist kein Kulturschock, sondern ein anregendes Gaumenerlebnis.

Zutaten (pro Portion)

300g Kartoffeln festkochend
60g grüne Oliven (mit Stein)
5cl Olivenöl
Muskatnuss

120g Champignons
1 kleine Zwiebel
2cm Peperoncino
1/2Tl Tanduri Masala
1Tl Kokosfett
7cl Gemüsebouillon
5cl Vollrahm
Salz und Pfeffer

Champignons bei Bedarf trocken putzen und je nach Grösse halbieren oder vierteln. Zwiebel und Knoblauch hacken. Peperoncino halbieren, die sehr scharfen Kerne herausstreifen und die Schote zu kurzen, feinen Streifen schneiden.

Kartoffeln schälen und zu Klötzen schneiden. In Salzwasser weich kochen (ca. 20-25 Minuten).

Sobald die Kartoffeln kochen, Champignons zusammen mit der Zwiebel, dem

Knoblauch und Peperoncino heiss anbraten, bis die Champignons braune Bratspuren zeigen. Mit der Gemüsebouillon ablöschen und mit Tanduri Masala würzen. Bouillon langsam einköcheln lassen.

Oliven entsteinen und zu kleinen Stücken schneiden. Mit dem Wiegenmesser weiter zerhacken.

Sobald die Kartoffeln weich sind, abgessen und zurück in die Pfanne geben. Auf der ausgeschalteten Herdplatte ausdampfen lassen, dabei ein paar mal durchrütteln. Kartoffeln aus der Pfanne nehmen und diese kurz auswaschen und wieder auf die noch warme Herdplatte stellen. Olivenöl und die gehackten Oliven zugeben. Kartoffel durch die Kartoffelpresse in die Pfanne drücken und vermischen. Mit etwas Muskatnuss würzen.

Vollrahm zu den Champignons geben und aufkochen. 3-4 Minuten kochen lassen, damit der Rahm etwas eindickt. Mit Pfeffer abschmecken.

Olivanstampf auf einem Teller anrichten und das Champignon-Ragoût darum verteilen.







Kartoffeln ausdämpfen



