



Eierschwämme auf Kefen mit jungen Kartoffeln

Im Juni sind sie für eine kurze Zeit zugleich auf dem Markt: Kefen, Eierschwämme (Pfifferlinge) und junge Kartoffeln. Alle drei sind feine zarte Gewächse, die sich wunderbar ergänzen und dabei ohne viel Gewürz auskommen. Etwas Zwiebel und Sauerrahm für die Eierschwämme, dazu noch Salz und Pfeffer. Mehr würde das junge Trio zu sehr konkurrenzieren. Und: Es ist schnell zubereitet, knapp 20 Minuten reichen dazu aus, inklusive der bescheidenen Rüstarbeit.

Zutaten (1 Portion)

100g Kefen
150g Eierschwämme
3-4 kleine Frühkartoffeln
1El Sauerrahm (Crème fraîche)
1 sehr kleine Zwiebel
Kräutersalz
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Kartoffeln mit der Gemüsebürste abscrubben (nicht schälen). In Bratbutter zugedeckt ca. 12-15 Minuten bei mässiger Temperatur braten, dabei ab und zu durchrütteln (wenden). Während dem Braten salzen. Nach ca. 10 Minuten ca. 1/2 dl Wasser dazugießen, wieder zudecken und im Dampf ca. 2-3 Minuten garen. Deckel abnehmen und das Wasser ganz verdampfen lassen.

Während dessen Kefen und Eierschwämme rüsten. Eierschwämme trocken putzen, am besten mit den Fingern. Das Ende des Schaftes knapp wegschneiden. Sehr grosse Exemplare halbieren.

Zwiebel in Streifchen schneiden.

Wasser für die Kefen aufsetzen. Sobald das Wasser kocht Kefen zugeben und ca. 8-10 Minuten köcheln lassen.

Sobald die Kefen im Wasser sind, Zwiebelstreifen in Bratbutter kurz andünsten, Eierschwämme zugeben und ca. 5-6 Minuten bräteln lassen, dabei ab und zu wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss Sauerrahm zugeben, mit 1-2 Schlucken Wasser verrühren. Die Sauce sollte grad so knapp flüssig sein. Ca. 1-2 Minuten köcheln lassen.

Kefen auf einem vorgewärmten Teller zu einem Bett anrichten und mit Kräutersalz würzen. Eierschwämme daraufgeben und die Kartoffeln dazu legen.





Eierschwämme, Kefen und Kartoffeln gleichzeitig zubereiten

