

Ali's Waldecker Ofenkuchen mit Pilz-Walnuss-Duxelles

Rezept von Ali Güngörmüs aus dem „Pageou“ in München

Rezept für 4 Personen

Zutaten Waldecker Ofenkuchen:

- 500 g festkochende Kartoffeln (Belana)
- 2 Eier
- 2 EL Haferflocken
- Salz, Pfeffer und Muskat (nach Geschmack)
- Butter zum Anbraten und Betupfen der Ofenkuchen

Zubereitung Ofenkuchen

Die Kartoffeln schälen und reiben. Dann in eine Schüssel geben und zusammen mit den Eiern und den Haferflocken zu einem Teig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss (nach Geschmack) würzen. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Ofenkuchen bei niedriger Hitze von beiden Seiten goldgelb braten. Die Ofenkuchen dabei mehrfach wenden und nach dem Anbraten großzügig mit Butter betupfen.

Zutaten Pilz-Walnuss-Duxelles:

- 200 g Steinpilzchampignons
- ¼ Stange Lauch
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz, Pfeffer, Muskat und Petersilie (nach Geschmack)
- 2 EL Walnüsse
- Rapsöl zum Anschwitzen

Zubereitung Pilz-Walnuss-Duxelles:

Die Steinpilzchampignons waschen und zerkleinern und zusammen mit der kleingeschnittenen Zwiebel und dem kleingeschnittenen Knoblauch in Rapsöl in der Pfanne anschwitzen. Dann Pfeffer, den kleingeschnittenen Lauch sowie Salz und Muskat dazugeben. Das angebratene Gemüse auf ein Brettchen geben und mit dem Messer zerkleinern. Dann die zerkleinerten Walnüsse in der Pfanne anrösten und zur Masse hinzufügen. Diese anschließend noch mit Petersilie verfeinern.