

## Gratinierte Taleggio-Kartoffeln auf Waldpilzen

### Für vier Personen brauchen wir:

10 Kartoffeln, klein (z.B. Bamberger Hörnchen)  
grobes Meersalz  
1 TL Kümmel  
200 g Taleggio  
50 g Parmesan  
4 EL Haselnüsse (Macadamianüsse)  
200 g Waldpilze, gemischt (z.B. Maronen, Pfifferlinge, Steinpilze, Birkenpilze)  
Olivenöl zum Braten  
1 EL Kräuter (z.B. Rosmarin, Thymian, Petersilie)  
120 g gemischte Blattsalate (z.B. Rucola, Eichblatt,

kleiner Feldsalat, Löwenzahn, Eiskraut und Frisée)  
Fleur de Sel  
Pfeffer aus der Mühle  
4 EL Beeren je nach Saison  
Salz  
1 -2 EL Balsamico Essig  
1 TL Dijon Senf  
1 TL Honig  
2 EL natives Olivenöl  
1 EL Walnussöl

### So bereiten wir die gratinierten Taleggio-Kartoffel auf Waldpilze zu

1. Die Kartoffeln waschen. Mit Meersalz, wenig Kümmel in einem Topf zum Kochen bringen und bissfest garen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln ausdämpfen lassen. Die Kartoffeln evtl. pellen und längs halbieren.  
Mit einem Kugelausstecher leicht aushöhlen. Die Rinde vom Taleggio entfernen, den Käse in kleine Würfel schneiden und mit den ausgehöhlten Kartoffelresten mischen. Leicht pfeffern und in die ausgehöhlten Kartoffelhälften zurückgeben.  
Die Nüsse hacken, den Parmesan reiben, beides vermischen und über die gefüllten Kartoffelhälften streuen.
2. Die Waldpilze vorsichtig mit einem Pinsel oder feuchtem Küchentuch reinigen und in Scheiben schneiden.
3. Die Kräuterblätter abzupfen und fein hacken.
4. Die Waldpilze in Olivenöl goldgelb braten. Mit Fleur de Sel, Pfeffer und gehackten Kräutern abschmecken und auf einem Küchenkrepp geben.
5. Die gefüllten Kartoffelhälften im auf 230 Grad vorgeheizten Backofen mit Oberhitze drei Minuten gratinieren.
6. Die gemischten Blattsalate putzen, waschen und in einer Salatschleuder vorsichtig trocknen.
7. Essig, Senf, Honig & etwas Salz in einer Schüssel verrühren, Olivenöl unterschlagen, evtl. mit Salz abschmecken. Die Beeren leicht mit der Salatsoße marinieren. Die Blattsalate unterheben.

Zum Anrichten die Waldpilze auf vier Teller verteilen, die gratinierten Kartoffeln daraufsetzen und mit den Blattsalaten und den Beeren garnieren mit Walnussöl beträufeln.