

Carpaccio von Steinpilzen

Ein herrliches Herbstgericht mit einer wunderbaren Aromatik.

Zutaten für 4 Personen

4 Kleine Kartoffeln
4 Mittlere Steinpilze
Weiße Trüffelbutter
etwas Kerbel zum Garnieren

Die Kartoffeln schälen und mit dem Gemüsehobel in hauchdünne Scheiben schneiden. In der Pfanne mit der zerlassenen Butter knackig sieden und auf vorgewärmte Teller anrichten und salzen. Die Steinpilze ebenso dünn aufhobeln und auf die Kartoffeln legen dann kurz unter den vorgeheizten Grill halten und leicht salzen. Einen Esslöffel weiße Trüffelbutter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und über das Gericht träufeln und mit Kerbel ausgarnieren.

Weintipp: Dazu passt ein gut strukturierter Weisswein, er muss kräftig genug sein für die Steinpilzaromen. Ein weisser Merlot aus dem Tessin oder ein Lugana aus dem Veneto mit leichtem Fassausbau.

Aus unserem Sortiment:

Lansilò, Roberto Belossi, Tessin