

## POJARSKI MIT SCHWARZEN TRÜFFELN AN PORTWEINSAUCE MIT KARTOFFELSTOCK

4 PERSONEN

- Kartoffelpresse
- 4 Dressieringe, Ø 9 cm Höhe 5,5 cm
- Feuerfeste Form

### ZUTATEN

- KARTOFFELSTOCK**
- 300 g Kartoffeln, mehligkochend, geschält, gewürfelt
  - 1 dl Milch, heiss
  - 0,5 dl Rahm
  - 40 g Butter, gewürfelt
  - Fleur de Sel

### POJARSKI

- 1,2 kg Kalbsschulter, gehackt
- 3 Toastbrotsscheiben, ohne Rinde, gewürfelt
- 5 dl Rahm
- 2 El Kräuter, gehackt, z. B. Basilikum, Liebstöckel, Majoran
- Fleur de Sel
- Piment d'Espelette
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Reichlich Bratbutter

### PORTWEINJUS

- 4 dl Kalbsfond
- 2 dl Portwein
- 1 Thymianzweig
- 1 Knoblauchzehe mit Schale
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Pimentkörner
- Butterwürfel, eisgekühlt

### GARNITUR

- Schwarzer Trüffel, gehobelt

### ZUBEREITUNG

#### KARTOFFELSTOCK

Die Kartoffeln in wenig Salzwasser weich kochen. Das Wasser abgiessen, die Kartoffeln trockendämpfen und heiss durch die Kartoffelpresse drücken. Zuerst die Milch und den Rahm, dann die Butter zu den Kartoffeln geben, zu einer locker-luftigen Masse verrühren und mit Fleur de Sel abschmecken.

#### POJARSKI

Den Backofen auf 60°C vorheizen. Toastbrotwürfel in einem Teil des Rahms einweichen. Vor dem Verarbeiten mit der Hand gut durchkneten. Alle restlichen Zutaten mischen und in die Dressieringe verteilen. Reichlich Bratbutter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Mithilfe eines Spachtels nebeneinander in die Bratbutter setzen und gut anbraten. Wenden und auf der anderen Seite ebenfalls anbraten. Die Dressieringe nach oben abziehen und die Pojarski ringsum vorsichtig bräunen. Nebeneinander in eine feuerfeste Form stellen und ca. 15 Minuten im Backofen nachgaren.

## Rezept von Marion Michels



#### PORTWEINJUS

Alle Zutaten aufkochen und die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren. Durch ein Sieb giessen und vor dem Servieren mit eiskalten Butterwürfeln aufmontieren.

#### ANRICHTEN

Den Kartoffelstock portionenweise auf einen vorgewärmten Teller anrichten. mit dem Löffel eine Mulde formen und mit dem Portweinjus begiessen. Je ein Pojarski auf den Teller geben und mit Trüffel garnieren.