



12 / **Zweite Gänge**

KARTOFFEL- MEDAILLONS MIT PESTO AUF MEERESFRÜCHTE- EINTOPF

🕒 90 MIN / 🍷 MITTEL

Glasbehälter und Schneidemesser des Mixers mindestens 1 Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Basilikum vorsichtig waschen und trocken tupfen und auf einem Tuch trocknen lassen.

Die Hälfte des Basilikums zusammen mit Petersilie, Pinienkernen, Nüssen, Salz und einem Schuss Öl im Mixer fein zerkleinern.

Zutaten für 4 Personen:

Für die Kartoffelmedaillons:

1 kg rohe Kartoffeln
1 Ei
200 g Weizenmehl Typ 405
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Für das Basilikum Pesto:

350 g Basilikum
75 g Petersilie
150 g Pinienkerne
25 g Walnüsse
25 g geschälte Mandeln
300 g Mascarpone
700 ml Gardasee-Olivenöl
Extra Vergine

25 g Salz

Für den Meeresfrüchte-Eintopf:

100 g Miesmuscheln
100 g Venusmuscheln
200 g Strauchtomaten
4 g Knoblauch
10 g Zwiebeln
100 g Weißwein
5 g Petersilie
Chilischote nach Bedarf

Dann das restliche Basilikum hinzufügen und ein paar Sekunden mixen.

Mascarpone und noch einen Schuss Öl dazugeben und noch einmal gut durchmixen.

In eine Schüssel geben und mit so viel Öl verdünnen bis eine weiche Creme entstanden ist.

Die Zwiebeln in einem Topf mit ein bisschen Öl weich dünsten, ohne dass sie dunkel werden.

Knoblauch, die in Stücke geschnittenen Tomaten und deren Saft, Petersilie, Chilischote und Wasser dazugeben und bei mittlerer Hitze für rund 15 Minuten kochen lassen.

Miesmuscheln und Venusmuscheln mit dem Wein aufkochen und bei geschlossenem Deckel so lange köcheln lassen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Die noch geschlossenen Muscheln wegwerfen.

Aus fast allen Muschel das Fleisch lösen und unter den Eintopf mischen. Für weitere 2-3 Minuten kochen lassen

Die Kartoffeln 30-40 Minuten weichkochen.

Mehl auf die Arbeitsfläche geben. Die Kartoffeln noch heiß schälen und sofort durch eine Presse auf das Mehl drücken.

Ei und Salz dazu geben und Masse gut durchkneten bis ein weicher, nicht klebender Teig entstanden ist.

Ein Teil des Teigs abdecken, damit er nicht austrocknet. den anderen Teil mit den Händen ausrollen und Medaillons formen.

Medaillons im heißen Salzwasser kochen bis sie oben schwimmen. Abseihen und mit dem Pesto mischen (dabei nicht mehr erhitzen). Meeresfrüchte in Schüsseln geben und mit den Pesto-Kartoffelmedaillons anrichten.