



## Kartoffeln und Kräuterseitlinge in Estragonsahne

4 Portionen

500 g kleine Kartoffeln (La Ratte)  
350 g Kräuterseitlinge [Rosa Champignons]  
3 Schalotten  
1 Bund Estragon  
100 g Butter  
30 g Mehl  
300 ml Sahne  
200 ml Gemüsefond  
etwas Weißwein  
Salz  
Pfeffer

Kartoffeln schälen und in schmale Spalten schneiden  
Pilze putzen und in Stücke schneiden  
Schalotten pellen und fein würfeln  
Mehl mit 30 g weicher Butter verkneten  
Estragonblätter von den Stielen zupfen

40 g Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten und Pilze darin kurz anbraten, dabei salzen und pfeffern. Pilze aus dem Topf nehmen, die restliche Butter zufügen und die Kartoffeln darin anbraten. Sahne und etwas Gemüsefond zugeben, salzen, aufkochen, die Beurre manier zugeben und 15 Min. kochen lassen. Pilze zugeben und weitere 5 Min. kochen lassen. Estragonblätter zugeben, etwas Wein zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort servieren.