

Rillettes vom Mangalitza Schwein auf gebackenen Erdäpfel

Zutaten für 2 Portionen:

Zutaten	1 Glas HINK Mangalitza Rillettes, 130g
	4 speckige Erdäpfel
	2 Kräutersteinlinge oder Champignons
	Spritzer Balsamico
	Salz
	2EL Pflanzenöl
	Tomatenchutney
	Rosmarin zum Garnieren



Zubereitung:

Schritt 1:

Erdäpfel schälen, unten abschneiden (damit sie stehen), mit Kugelausstecher großzügig aushöhlen (Kugel z. B. für kleine Bratkartoffeln verwenden). In heißem Pflanzenöl bei ca. 150 Grad ca. 3-5 Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenpapier mit der Öffnung nach unten gut abtropfen lassen.

Schritt 2:

Rillettes mit Balsamico vermischen. Erdäpfel auf Blech mit Backpapier setzen, Rillettes einfüllen. Im vorgeheizten Rohr bei ca. 180 Grad 5-10 Minuten backen.

Schritt 3:

Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden. In Pflanzenöl kurz anbraten und salzen.

Schritt 4:

Gefüllte Erdäpfel auf Teller setzen, mit Kräuterseitlingen und rauchigem Tomatenchutney anrichten, mit Kräutern bestreuen, mit Rosmarin garnieren.