

Gefüllte Champignons mit Cranberrie-Salat

Für 2 Personen

6 Champignons, braun	340 g Blattspinat, TK	100 g Cranberries, getrocknet
200 g Rucola	30 g Cashewkerne	3 Tomaten
1 Zwiebel	3 Zehen Knoblauch	1 Avocado
1 Apfel, süß	70 g Kräuterfrischkäse	200 ml Tomaten, passiert
70 ml Weißwein	1 TL Honig, flüssig	1 EL Balsamico-Essig
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Zweig Oregano
3 EL Olivenöl	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Champignons sauber bürsten, von den Stielen befreien und diese klein schneiden. Die Champignonköpfe mit Pfeffer würzen. Die Zwiebel und zwei Knoblauchzehen abziehen und in kleine Würfel schneiden. Wasser zum Kochen bringen und damit eine Tomate überbrühen. Anschließend diese häuten und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebeln und den Knoblauch andünsten. Anschließend die Champignonstiele, die Tomatenwürfel und den Spinat dazugeben, weitere fünf Minuten mitdünsten und abschließend den Frischkäse hinzufügen und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignonköpfe mit der Masse füllen. Die Blätter von den Kräuterzweigen abzupfen. Die passierten Tomaten in einem Topf erhitzen, mit Salz, Pfeffer und den Kräuterblättern würzen und den Weißwein hinzufügen. Die Champignons in die Soße setzen und im geschlossenen Topf bei geringer Temperatur etwa 20 Minuten gar ziehen lassen. Für den Salat den Rucola waschen und trocken schleudern. Die Avocado von dem Kern befreien und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Den Apfel vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten vom Strunk befreien und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Für die Vinaigrette die restliche Knoblauchzehe abziehen, in eine Schüssel pressen und mit dem Balsamico-Essig, dem Honig und drei Esslöffeln Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat auf Tellern anrichten, mit der Vinaigrette beträufeln und mit den Cashewkernen und den Cranberries garnieren. Die gefüllten Champignons daneben servieren und mit der Soße garnieren.

Jan Haerter am 13. Oktober 2009