

# Austernpilze, Shiitake mit rotem Mangold, Erbsenpüree

**Für zwei Personen**

**Für die Sauce:**

200 ml Fleischfond	100 ml trockener Weißwein	3 Schalotten
3 Knoblauchzehen	80 g Sahne	40 g Parmesan
$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 TL Tomatenmark	1 Prise Zucker
10 g eiskalte Butter	1 Muskatnuss	2 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

**Für das Erbsenpüree:**

200 g TK-Erbsen	3 Schalotten	2 Knoblauchzehen
100 ml Gemüsefond	50 g Sahne	1 EL Butter
1 Muskatnuss	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

**Für die Pilze:**

100 g Bunapi-Shimeji-Buchenpilze	100 g Austernpilze	100 g Shiitake-Pilze
1 EL Ghee	Salz	

**Für das Gemüse:**

1 Stauderoter Mangold	1 Zitrone	1 TL Zucker
1 Bund glatte Petersilie	2 EL neutrales Pflanzenöl	1 EL Ghee
Salz	Pfeffer	

**Für die Sauce:**

Die Schalotten abziehen und in grobe Scheiben schneiden.

Knoblauchzehen mit Schale einmal halbieren und in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz anbraten. Mit Fond und Weißwein ablöschen und bei starker Hitze reduzieren lassen und die Knoblauchzehen entfernen. Den Fond auf 100 ml einkochen lassen, Parmesan, Tomatenmark und Sahne dazu gegeben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken.

Die Sauce durch einen Sieb in einen hohen Behälter geben und mit eiskalter Butter aufmixen.

**Für das Erbsenpüree:**

Die Schalotte abziehen und in grobe Ringe schneiden, Knoblauch abziehen, fein hacken und mit den Erbsen im heißen Butterschmalz bei starker Hitze anbraten. Mit Gemüsefond aufgießen und reduzieren lassen. Die Erbsen weich kochen, durch ein Sieb abgießen, in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Masse durch ein Sieb streichen und auffangen.

Das Püree mit Sahne, Butter, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Pilze:**

Das Ghee in einer Pfanne schmelzen lassen. Pilze sorgfältig abbürsten, putzen und grob zerteilen. Die Pilze in der Pfanne mit Ghee bei starker Hitze etwa 3 Minuten scharf anbraten und mit Salz würzen.

**Für das Gemüse:**

Drei Blätter Mangold aus der Mitte abschneiden, aus den Blättern die Stiele keilförmig heraus-schneiden, Stiele in 3 cm lange Stücke teilen und die Blätter grob schneiden. Blätter und Stiele in zwei getrennte Schüsseln geben und nacheinander anbraten. Ghee in einem Topf erhitzen, Mangoldstiele etwa 4 Minuten dünsten und Blätter weitere 2 Minuten dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronenabrieb abschmecken.

Das Erbsenpüree, Mangold und Pilze auf einem Teller anrichten, den Schaum der Sauce darauf geben und mit frischer Petersilie garnieren

Elisa Dörr am 06. September 2017