

# Toast mit Rettich-Creme, mit Pilzen, Arme-Ritter-Sticks

## Für zwei Personen

### Toast mit Rettich-Creme:

2 Scheiben Vollkorntoast	2 Knollen schwarzer Rettich	1 süßer Apfel
1 kleine Zwiebel	1 Zitrone	1 EL Butter
50 ml Sahne	80 ml Gemüsefond	50 ml süßer Weißwein
1 TL mittelscharfer Senf	1 EL Walnussessig	4 EL Olivenöl
1 Bund Schnittlauch	1 Beet Gartenkresse	3 TL Zucker
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Toast mit Pilzen und Ei:

2 Scheiben Vollkorntoast	125 g Enoki-Pilze	100 g braune Champignons
1 mittelgroße Gemüsezwiebel	3 cm Ingwer	1 Ei
3 EL Brantweinessig	4 EL Reiswein	4 EL Sojasauce
2 EL Fischsauce	1 Bund Koriander	1 TL Knoblauchpulver
Butter	Zucker	Salz, Pfeffer

### Arme-Ritter-Sticks mit Erdnuss-Dip:

150 g Kastenweißbrot	1 Knoblauchzehe	2 Eier
100 ml Sahne	25 g schwarze Sesamsaat	5 EL Mehl
Butter	Salz	Pfeffer

### Für den Erdnuss-Dip:

3 EL Erdnussmus	1 Limette	3 EL Sojasauce
1 Prise Zimtpulver		

### Toast mit Rettich-Creme:

Den schwarzen Rettich putzen, schälen und in Würfel schneiden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Rettich-Würfel in Gemüsefond, Weißwein und dem 2 Esslöffel Zitronensaft weichkochen. Sobald der Rettich weich ist, die Sahne angießen und den Rettich darin kurz weiter kochen lassen. Anschließend den Rettich mitsamt der Flüssigkeit fein pürieren, dann die Butter einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Zwiebel abziehen, fein hacken, mit Salz und Olivenöl würzen und kurz ziehen lassen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Schnittlauch zu den Zwiebeln geben und mit Senf, Walnussessig und Zucker gut abschmecken.

Gartenkresse vom Beet schneiden und fein hacken. Apfel waschen, trockentupfen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen, dann sehr fein würfeln und mit 2 Esslöffel Zitronensaft, einer Prise Zucker und der Gartenkresse würzen.

Aus den Toasts je zwei rechteckige Scheiben schneiden. Diese mit dem Nudelholz etwas dünner rollen und in einer Pfanne in Butter kross braten.

Rettich-Creme zwischen die Toastscheiben schichten. Auf die oberen Toastscheiben jeweils erst die Apfel- und dann die Schnittlauchmasse schichten. Mit einem Schnittlauchzweig garnieren.

### Toast mit Pilzen und Ei:

Beide Pilzsorten putzen, in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne scharf anbraten. Zwiebel abziehen, klein würfeln und zu den Pilzen geben.

Ingwer schälen und pressen. Die Masse mit Reiswein, Sojasauce und Fischsauce ablöschen und mit Ingwer, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer würzen.

2 Liter Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Das Ei in eine kleine Tasse geben. Sobald das Wasser kocht Brantweinessig hinzugeben, die Hitze herunterstellen und mit einem

Löffel einen Strudel im Wasser erzeugen. Ei vorsichtig in den Strudel gleiten lassen und 3,5 Minuten gar ziehen lassen. Dann aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

Eine runde Scheibe aus dem Toast stechen. Diese in einer Pfanne in Butter kross braten, herausnehmen und darauf die Pilzmasse verteilen. Darüber das pochierte Ei legen. Koriander abrausen, trockenwedeln, die Stiele in dünne Ringe schneiden und das Ei damit garnieren.

**Arme-Ritter-Sticks mit Erdnuss-Dip:**

Brot in 2 dicke Scheiben schneiden, dann jede Scheibe in 5 gleichbreite Sticks schneiden. Knoblauch abziehen und pressen. Eier, Sahne, Salz, Pfeffer und Knoblauch gut verquirlen. Sesam und Mehl jeweils in einen tiefen Teller geben. Brotsticks erst in Mehl, dann in der Eier-SahneMischung und schließlich in Sesam wenden. Sticks in einer Pfanne mit Butter unter Wenden bei mittlerer Hitze goldgelb braten.

**Für den Erdnuss-Dip:**

Limette halbieren und den Saft auspressen. Erdnussmus, 1 Spritzer Limettensaft, Sojasauce, 4-8 Esslöffel Wasser und Zimt zu einer glatten Masse verrühren. Mit weniger Wasser erhält man einen sehr cremigen Dip, mit mehr Wasser wird es dünnflüssiger und zur Sauce.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Luka Göttsche am 16. November 2020