

Champignon-Röstlinge mit Bratkartoffeln, Chutney, Salat

Für zwei Personen

Für die Röstlinge:

250 g braune Champignons	1 Zwiebel	2 Zw. krause Petersilie
1 EL Mehl	90 g feine Semmelbrösel	1 Ei, (M)
Butterschmalz	$\frac{1}{2}$ TL getrockneter Majoran	$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL Salz	1 TL Pfeffer	

Für die Bratkartoffeln:

400 g festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	40 g Butterschmalz
1 EL Butter	ganzer Kümmel	Salz , Pfeffer

Für das Apfel-Zwiebel-Chutney:

250 g Zwiebeln	2 säuerliche Äpfel	1 kl. Stück Ingwer
1 rote Chilischote	50 ml Apfelessig	1 TL Zitronensaft
1 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt	80-100 g Zucker
1 Msp. Curry	1 Msp. Zimt	Salz

Für den Salat:

1 Salatgurke	1 Schalotte	100 ml Sahne
2 EL Crème fraîche	2 EL Weißweinessig	2 Zweige Dill
2 Zw. krause Petersilie	Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Pfannenansatz:

3 EL Sahne	Salz	Pfeffer
------------	------	---------

Für die Garnitur:

8 Cherrytomaten	2 Chicorée-Blätter	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Röstlinge:

Die Champignons putzen und die Stilansätze knapp abschneiden.

Zwiebel abziehen. Champignons und Zwiebeln grob zerteilen, sodass sie in den Einfüllkanal vom Fleischwolf passen. Petersilie grob zerpflücken.

Eine Schüssel unter den Fleischwolf stellen und Pilze, Zwiebeln und Petersilie durch das mittlere Messer drehen.

Champignon-Masse mit Mehl, 75 g Semmelbröseln, Ei und den Gewürzen sorgfältig verkneten. Die Masse 5 Minuten durchziehen lassen.

Eine Lage der restlichen Semmelbrösel auf einen flachen Teller geben.

Eine beschichtete Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Butterschmalz darin schmelzen. Mit leicht angefeuchteten Händen aus einem Drittel der weichen Champignonmasse eine flache Frikadelle formen, diese in die Semmelbrösel auf den Teller legen und damit bedecken. Panade leicht andrücken, dann überschüssige Brösel abklopfen und die Frikadelle mit den Händen ausformen. In die heiße Pfanne legen. Dann die weiteren Champignon-Frikadellen formen.

Die pflanzlichen Frikadellen ohne Wenden ca. 6-8 Minuten braten lassen, bis sich eine goldbraune Kruste gebildet hat. Noch etwas Butterschmalz in die Pfanne geben und die Frikadellen wenden. Weiteren 6-8 Minuten braten, bis sie auf beiden Seiten eine Kruste haben. Brätlinge aus Pfanne nehmen und warmstellen.

Für die Bratkartoffeln:

Kartoffeln kochen (nicht zu weich!) bis sie gar sind. Kartoffeln abkühlen lassen und schälen. In gleichmäßige ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in kleine Scheiben

schneiden.

In Pfanne Butterschmalz heiß werden lassen. Kartoffelscheiben auf erster Seite 3-4 Minuten braten bis die Unterseite braun anbrät. Dann wenden, Zwiebeln und Butter dazugeben. Salzen und pfeffern und Kümmel dazugeben. Braten, bis zweite Seite auch gebräunt ist.

Für das Apfel-Zwiebel-Chutney:

Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden.

Äpfel kleinwürfeln. Zwiebeln in dem Olivenöl andünsten. Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Kräftig rühren.

Alle restlichen Zutaten bis auf das Meersalz hinzugeben und alles mindestens 15 Minuten lang köcheln lassen. Lorbeerblatt entfernen und Chutney abschmecken.

Für den Salat:

Gurke schälen, in dünne Scheiben hobeln, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. 5 Minuten ziehen lassen. Sud abgießen. Schalotte abziehen, würfen, Dill und Petersilie hacken, restliche Zutaten zu Gurken geben und gut vermischen.

Für den Pfannenansatz:

Den Pfannen-Ansatz der Röstlinge mit etwas Sahne ablöschen, kurz einreduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Tomaten waschen und in einer Pfanne in geschäumter Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Chutney auf den ChicoréeBlättern anrichten, Bratlinge daneben setzen und dazu die Bratkartoffeln geben. Sauce dazu geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gerhard Nüßlein am 25. Februar 2021