

Pak-Choi-Gemüse und Pilze in Rotwein-Reduktion

Für zwei Personen

Für das Gemüse:

2 Pak Choi	1 Karotte	50 g Champignons
1 Zwiebel	3 Knoblauchzehen	2-3 cm Ingwer
50 ml Sahne	Butter	100 ml Weißwein
1 Bund Koriander	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Pfifferlinge:

200 g Shiitake	1 rote Zwiebel	2-3 kleine Zweige Rosmarin
2-3 kleine Zweige Thymian	Butter	

Für Rotweinreduktion:

200 ml kräftigen Rotwein	100 ml roten Portwein	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
100 g Butter	Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

Den Pak Choi waschen und ca. 1,5 cm breit schneiden. Zwiebel abziehen und ähnlich groß schneiden. Karotte schälen und grob reiben.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und beides in Scheiben schneiden.

Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und das gesamte Gemüse darin anbraten. Etwas ziehen lassen, dann mit Weißwein ablöschen. Sahne einrühren.

Koriander fein schneiden und kurz vor dem Servieren unter das Gemüse ziehen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Pfifferlinge:

Shiitake putzen. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Rosmarin und Thymianblätter ebenfalls fein schneiden. Alles kurz in Butter anbraten, dann bis zum Servieren beiseitestellen.

Für Rotweinreduktion:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein schneiden. In etwas Butter anbraten, dann Rotwein, Portwein, Rosmarin und Thymian zugeben. Auf ca. 100 ml einkochen lassen (ca. 5 Minuten). Anschließend durch ein Sieb passieren und die Reduktion zurück in den Topf geben. Topf vom Herd nehmen und mit einem Schneebesen langsam die Butter einrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Pfifferlinge zur Reduktion geben und vermengen.

Markus Allemann am 14. Juni 2023