

# 'Jakobsmuscheln' vom Kräuterseitling, Blumenkohl

## Für zwei Personen

### Für die „Jakobsmuscheln“:

2 Kräuterseitlinge                      2 Knoblauchzehen     $\frac{1}{2}$  Zitrone, Saft  
2 EL Sojasauce                            1 EL Honig

### Für das Blumenkohlpüree:

$\frac{1}{2}$  Kopf Blumenkohl                      400 ml Milch                      1 EL Butter  
100 ml Gemüsfond                      Muskatnuss                      Salz  
Pfeffer

### Für den Ofen-Blumenkohl:

$\frac{1}{2}$  Kopf Blumenkohl                      1 EL Olivenöl                      4 EL Haselnüsse  
Salz    Pfeffer

### Für den Pilz-Sud:

50 g Shiitake                              50 g Champignons    25 g getrock. Steinpilze  
1 Zwiebel                                    50 ml Gemüsfond    20 ml Weißwein  
1 TL Sojasauce                            Öl                                      Salz  
Pfeffer

### Für die „Jakobsmuscheln“:

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauch abziehen, fein hacken, mit Sojasauce und Honig mischen.

Den Saft einer halben Zitrone dazugeben.

Kräuterseitlinge putzen und den äußersten Teil des Stiels entfernen, den restlichen Stiel in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Rest der Kräuterseitlinge für den Pilzsud zur Seite legen. Seitlingscheiben für ca. 5 Minuten in der Marinade einlegen, dann zur Seite legen und leicht abtupfen. Kurz vor dem Anrichten eine beschichtete Pfanne ohne Öl hoch erhitzen, dann die Seitlingscheiben hineingeben und von beiden Seiten kurz scharf anbraten.

### Für das Blumenkohlpüree:

Blumenkohl in Röschen teilen. Fond und Milch mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss erhitzen, den Blumenkohl hineingeben und ca. 15 Minuten weich kochen.

Die Milch danach abgießen und auffangen, den Blumenkohl im Standmixer pürieren. Je nach Konsistenz schluckweise etwas von der Milch wieder dazugeben. Zum Schluss die Butter mit unterrühren.

### Für den Ofen-Blumenkohl:

Aus dem Blumenkohl ca. 6 feine Scheiben ausschneiden. Auf einem Backblech das Olivenöl verteilen, die Blumenkohlscheiben darauflegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für circa 10-15 Minuten in den Ofen geben. Haselnüsse halbieren und in den letzten 5 Minuten mit in den Ofen geben.

### Für den Pilz-Sud:

Steinpilze in warmem Wasser einweichen.

Ein paar der schönsten Shiitake und Champignons in Scheiben schneiden (ca. 10 Stück) und für später zur Seite legen.

Restliche Pilze (auch Reste der Kräuterseitlinge von oben) putzen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und klein schneiden.

Pilz-Stücke bei hoher Hitze kurz kräftig anbraten, dann mit der Hitze runtergehen und mit einem Schuss Öl die Zwiebeln dazugeben. Alles in der Pfanne braten, bis die Zwiebeln glasig sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne dann mit Weißwein ablöschen und fast einreduzieren

lassen. Die eingeweichten Steinpilze dazugeben.

Alles immer wieder mit Flüssigkeit (Fond oder Einweichwasser der Steinpilze) aufgießen und einreduzieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz nach ca. 10 Minuten und der gewünschte Geschmack erreicht ist. Am Ende ggf. mit Sojasauce abschmecken.

Die schönen Pilzscheiben für die Deko sehr scharf anbraten, so dass eine schöne Bräunung entsteht und am Ende mit in den Sud geben.

Alina Habert am 05. Oktober 2023