

Kräuterseitlinge mit Aioli, Kartoffel-Sellerie-Rösti

Für zwei Personen

Für die Kartoffel-Sellerie-Rösti:

150 g Knollensellerie	100 g Kartoffeln	1 Frühlingszwiebel
1 Schalotte	1 Halm Schnittlauch	2 EL Kichererbsenmehl
Sonnenblumenöl	1 TL Salz	Pfeffer

Für die Kräuterseitlinge:

250 g Kräuterseitlinge	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Zweig glatte Petersilie	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Aioli:

3 Knoblauchzehen	1 Orange, Saft, Abrieb	100 ml Sojamilch
2 Zweige Thymian	250 Sonnenblumenöl	Salz
roter Pfeffer	Pfeffer	

Für die Bratbirne:

2 große, reife Birnen	60 g Walnusskerne	2 TL vegane Butter
4 TL Ahornsirup	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt	

Für den weißen Glühwein:

500 ml Weißwein	250 ml Birnensaft	3 cm Ingwer
1 Zweig Rosmarin	1 Zimtstange	1 TL gemahlener Zimt
1 TL Vanillegewürz	1 Prise gemahlener Anis	1 Prise gemahlene Nelken
1 Prise gemahlener Piment	1 EL Zucker	

Für die Kartoffel-Sellerie-Rösti:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotte abziehen und würfeln. Kartoffel und Sellerie schälen und reiben. Frühlingszwiebeln und Schnittlauch klein schneiden. Schalotte, geriebene Kartoffeln, Frühlingszwiebel, Schnittlauch, 1 TL Salz und $\frac{1}{4}$ TL Pfeffer in eine große Schüssel füllen und vermengen. Mit Kichererbsenmehl vermischen und ziehen lassen. Mit den Händen das überschüssige Wasser aus der Kartoffelmasse herausdrücken.

Öl in einer Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen und kleine Häufchen der Kartoffelmasse hineingeben. Mit einem Esslöffel flachdrücken und jede Seite 3-4 Minuten goldbraun braten. Anschließend Rösti herausnehmen und mit der restlichen Masse genauso verfahren.

Für die Kräuterseitlinge:

Pilze halbieren, einschneiden und in Öl heiß anbraten. Schalotte abziehen, in Streifen schneiden und zufügen. Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pilze zum Schluss zu den Rösti geben. Mit gehackter Petersilie garnieren.

Für die Aioli:

Sojamilch und Öl in ein hohes Gefäß geben. Knoblauch abziehen, klein hacken und zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Stabmixer in den Becher eintauchen, mixen und dabei von unten nach oben ziehen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Mit Orangenabrieb und -saft sowie gehacktem Thymian abschmecken.

Zum Schluss zu den Pilzen geben und roten Pfeffer darüber streuen.

Für die Bratbirne:

Birnen waschen, längs halbieren und mit einem Kugelausstecher das Kerngehäuse entfernen. Birnenhälften in eine ofenfeste Auflaufform legen. Jeweils $\frac{1}{2}$ TL Butter auf die Birnen geben. Gehackte Walnüsse und je 1 TL Ahornsirup in die Mulde füllen und auf den Birnen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten backen, bis die Birnen weich sind. Mit Zimt zum Schluss bestreuen.

Für den weißen Glühwein:

Birnensaft mit allen Gewürzen ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Ingwer schälen, in Scheiben schneiden und hinzufügen. Weißwein dazugeben und nicht mehr kochen lassen. Ingwer zum Schluss entfernen und das Heißgetränk mit Zimtstange und Rosmarinzweig anrichten.

Bartholomäus Rymek am 29. November 2023