

Kräuterseitlinge, Gemüse-Topping, Süßkartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Topping:

4 Shiitake	1 vorg. Marone	1 Stange Staudensellerie
1 Minigurke	1 Frühlingszwiebel	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
1 EL Olivenöl	Salz	roter Pfeffer

Für die Kräuterseitlinge:

4 große Kräuterseitlinge	2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
vegane Butter	1 TL helle Misopaste	1 EL dunkler Balsamico
1 TL Agavendicksaft	1 EL Sojasauce	2 Zweige Rosmarin
Olivenöl		

Für das Püree:

1 große Süßkartoffel	150 g vorg. Maronen	2 EL vegane Butter
50 ml Hafermilch	Salz	Pfeffer

Für das Wurzelgemüse:

1 Petersilienwurzel	1 frische Rote Bete	1 Möhre
1 gelbe Möhre	1 kl. schwarzer Trüffel	1 EL Trüffelpaste
1 EL vegane Butter	Salz	

Für die Garnitur:

Radieschensprossen	essbare Blüten
--------------------	----------------

Für das Topping:

Den Sellerie und Gurke waschen und sehr fein würfeln. Frühlingszwiebel putzen und ebenfalls fein schneiden.

Shiitake in dünne Streifen schneiden und in Olivenöl anbraten. Marone klein schneiden und dazugeben. Das restliche Gemüse hinzugeben kurz schwenken und mit Zitronensaft, Salz und rotem Pfeffer würzen.

Für die Kräuterseitlinge:

Pilze putzen, längs dritteln und gitterförmig einschneiden. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Rosmarin hinzufügen und zum Aromatisieren mitbraten. Knoblauch abziehen und fein schneiden. In einer kleinen Schüssel Knoblauch, Misopaste, Balsamico, Agavendicksaft und Sojasauce mit etwas Zitronensaft vermengen. Die Pilze wenden und mit der Sauce ablöschen.

Für das Püree:

Süßkartoffel schälen, klein schneiden und in Salzwasser kochen und abgießen. Alternativ Kartoffelwürfel im Ofen bei 200 Grad Umluft weich garen. Maronen mit der Hafermilch pürieren und zu den Süßkartoffeln geben. Alles nochmals pürieren. Butter hinzugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Wurzelgemüse:

Das Gemüse nach Belieben schälen, in kleine Würfel schneiden und bis auf die Rote Bete in Salzwasser kochen. Die Rote Bete separat kochen und abgießen. Butter in einer Pfanne zerlassen und das Gemüse darin kurz vor dem Servieren schwenken. Trüffelpaste hinzugeben und nochmals schwenken. Mit Salz würzen und gehobeltem Trüffel verfeinern.

Für die Garnitur: Mit Sprossen und Blüten garnieren.

Maria Hertenberg am 05. November 2024