

Gefüllte Riesen-Champignons mit Kräuter-Flädle

Für zwei Personen

150 g Hackfleisch	4 Scheiben durchwachsener Speck	4 Riesenchampignons
$\frac{1}{2}$ Kopf Endiviensalat	$\frac{1}{2}$ Kopf Lollo Rosso	$\frac{1}{2}$ Bund Rucola
100 g Cocktailtomaten	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Orange
100 g Gouda	150 g Mehl	1 Ei
4 EL Tomatenmark	1 EL Senf	2 EL Honig
100 ml Balsamico	50 ml Kräuteressig	150 ml Rapsöl
50 ml Gemüsebrühe	300 ml Milch	Salz, Pfeffer
Olivenöl	Butter	

Den Backofen auf 220 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Champignons putzen und aushöhlen. Das ausgehöhlte Pilzfleisch beiseite stellen und die Champignonköpfe auf ein Backblech legen. Den Speck fein würfeln. Eine halbe Zwiebel abziehen, fein würfeln und in heißem Olivenöl glasig anbraten. Das Hackfleisch und den Speck dazugeben und mit anbraten. Wenn das Fleisch gar ist, das Champignonfleisch hinzufügen. Anschließend das Tomatenmark zugeben. Eine halbe Knoblauchzehe abziehen und durch eine Knoblauchpresse in das Hackfleisch pressen. Das Ganze gut vermengen und kräftig salzen und pfeffern. Nun das Fleisch löffelweise in die Champignonköpfe verteilen. Den Gouda reiben und über die Köpfe streuen. Anschließend im Backofen circa 15 Minuten backen, bis der Käse goldbraun verlaufen ist. Derweil aus Mehl, Ei, Milch und einer Prise Salz einen Teig zusammenrühren. Die Petersilie von den Stielen zupfen und fein hacken, den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Beides zum Teig geben und gut vermischen. Butter in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig dünne Kräuterpfannkuchen braten. Diese danach in dünne Streifen schneiden. Die Salate waschen und trocken schleudern. Die Cocktailtomaten dazugeben. Mithilfe eines Pürierstabs aus Balsamico, Kräuteressig, Rapsöl, Brühe, Senf, Honig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette mixen. Eine halbe Orange pressen und die Vinaigrette mit Orangensaft abschmecken. Zuletzt die Vinaigrette über den Salat träufeln. Die Champignons zusammen mit den Kräuterflädle und dem Salat auf Tellern anrichten.

Michael Booch am 10. September 2013