

Pilz-Pastete, Chicorée-Salat, Kräuter-Crème-fraîche

Für zwei Personen

Für die Pilzpastete:

1 Rolle Blätterteig	100 g Champignons	50 g Shiitake
3 Zehen Knoblauch	1 Zwiebel	50 g Butter
5 EL Olivenöl	1 EL Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	25 g Pistazien	1 EL Mehl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Crème fraîche:

100 g Crème-fraîche	2 Zweig Koriander	1 Zweig Petersilie
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für den Salat:

1 Chicorée	1 Orange	1 TL Honig
1 TL Balsamicoessig	2 EL Walnussöl	1 EL gemahlene Mandeln
Balsamicoreme	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen.

Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Butter und das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Pilze in die Pfanne geben, mit dem Mehl bestäuben und den Fond dazugeben, bis die Sauce eindickt.

Den Schnittlauch und das Basilikum waschen, trocknen und klein schneiden. Die Hälfte der Kräuter zu den Pilzen geben. Die andere Hälfte kann für die Kräuter-Crème fraîche verwendet werden.

Die Pistazien hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Den Blätterteig mit der abgekühlten Pilzmischung und den Pistazien bestreichen von den langen Seiten aus aufrollen und an den Enden den Teig zusammendrücken. Die Teigrolle für 12 bis 15 Minuten im Ofen backen.

Für die Kräuter-Crème-fraîche den Koriander und die Petersilie waschen, trocknen und klein schneiden und mit der anderen Hälfte von Basilikum und Schnittlauch mit der Crème fraîche verrühren.

Für den Salat den Chicorée putzen, waschen und trocken schleudern. Die Orange schälen, filetieren und kleinschneiden. Anschließend die Orange auspressen. Der Saft kann für das Dressing verwendet werden.

Für das Dressing das Öl, den Essig, den Honig und den Orangensaft vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Orangen und die Mandeln in ein Chicoréeblatt geben und das Dressing darüber träufeln. Die Mandeln darüber geben und mit etwas Balsamicoreme garnieren.

Die Pilzpastete mit Chicorée-Orangen-Salat und Kräuter-Crème-fraîche auf Tellern anrichten und servieren.

Tina Krömer am 27. Mai 2015