

Gefüllte Champignons mit Thunfisch-Dip, Zwiebel-Stange

Für zwei Personen

Für die gefüllten Pilze:

5 mittelgroße Champignons	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
100 g Serranoschinken	100 g Gouda	5 EL Sherry
100 ml Weißwein	50 ml Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Zwiebelstange:

1 Päckchen Blätterteig	250 g Schmand	1 Ei, davon das Eigelb
1 Gemüsezwiebel	50 g Sesam	Pflanzenöl

Für den Thunfisch-Dip:

300 g Frischkäse	1 Dose Thunfisch in Öl	2 Knoblauchzehen
2 kleine Zwiebeln	Salz	Pfeffer

Für die gefüllten Pilze:

Den Ofen auf 200 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Die Champignons putzen. Stiele entfernen und mit einem Löffel die Lamellen herauskratzen. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und gemeinsam mit den Pilzstielen kleinhacken. Serranoschinken in kleine Stückchen schneiden. In einer Pfanne Pilzstiele, Zwiebel, Knoblauch und Schinken in Öl anbraten und mit Weißwein und Sherry ablöschen.

Champignons von innen mit Öl bestreichen und mit der Masse füllen. Den Käse reiben, die gefüllten Champignons mit dem geriebenen Käse abdecken und ca. 20 Minuten in den Ofen stellen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Zwiebelstange:

Den Ofen auf 200 Grad Ober/- Unterhitze vorheizen.

Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und einer Pfanne mit Öl anrösten.

Ei aufschlagen und Eigelbe bereitstellen. Blätterteig ausrollen und mit Schmand und Röstzwiebeln bestreichen. Den Teig in Streifen schneiden, verdrehen und mit Eigelb bestreichen. Mit Sesam bestreuen 12 Minuten im Ofen backen.

Für den Thunfisch-Dip:

Die Dose Thunfisch öffnen und zur Hälfte vom Öl abtropfen lassen. Thunfisch anschließend mit dem Frischkäse verrühren.

Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen, klein hacken und zur Thunfischmasse hinzugeben. Anschließend mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gefüllte Pilze mit Thunfisch-Dip und Zwiebelstange auf Tellern anrichten und servieren.

Sascha Mahlberg am 08. August 2017