

Kräuterseitlinge mit Pfirsich, Speck, Thymian-Schaum

Für zwei Personen

Für Pilze und Pfirsich:

200g Kräuterseitlinge

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

1 weißer Pfirsich

1 TL Butter

1 TL Balsamicoessig

Salz

Pfeffer

Für den Speck:

6 Scheiben Frühstücksspeck

Für den Thymian-Schaum:

150 ml Milch

4 Zweige Thymian Salz

Für Pilze und Pfirsich:

Die Kräuterseitlinge putzen und in Streifen schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und andrücken. Pfirsich kreuzweise einschneiden, mit heißem Wasser überbrühen, häuten, halbieren, vom Stein befreien und Fruchtfleisch in Spalten schneiden.

Kräuterseitlinge, Schalotten und Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Pfirsich und Kürbiskerne dazugeben und mit braten. Butter dazugeben und schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Für den Speck:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Speck auf einem Backblech mit Backpapier auslegen und etwa 10 Minuten im Ofen knusprig backen.

Für den Thymian-Schaum:

Milch in einem Topf erhitzen, aufkochen lassen und Hitze sofort wieder reduzieren. Thymian abbrausen, trocken wedeln, in die heiße Milch geben und etwa 5 Minuten ziehen lassen. Thymian aus der Milch nehmen, mit einer Prise Salz würzen und mit dem Stabmixer schaumig aufmixen. Für den Blätterteig 1 Blätterteig 1 Ei 2 EL Milch 2 EL Kürbiskerne Salz, aus der Mühle . Ei trennen. Blätterteig ausrollen und mit Eigelb bestreichen. Dann mit einem Messer in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Mit den Kürbiskernen und Salz bestreuen. Diese Streifen dann zu Spiralen verdrehen und auf das Backblech legen.

Zehn Minuten im Backofen goldbraun ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christel Steinhoff am 21. August 2018