

PfifferlingSalat, Champignon, Steinpilz-Paté, Baguette

Für zwei Personen

Für die Paté:

50 g Kalbsleber	250 g Steinpilze	100 ml Sahne
1 EL Mehl	1 Zweig Majoran	5 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

200 g Pfifferlinge	1 Schalotte	1 EL Weißweinessig
1 EL Sonnenblumenöl	6 Halme Schnittlauch	Salz, Pfeffer

Für den gefüllten Champignon:

4 mittelgroße Champignons	3 braune Champignons	20 g Parmesan
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 EL Tomatenmark
1 Zweig Majoran	1 Zweig glatte Petersilie	$\frac{1}{4}$ TL mildes Chilisalz
2 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Baguette	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
------------------------	---------------------------------

Für die Paté:

Die Leber mehlieren und beidseitig in Butter kurz braten.

Die Steinpilze mit einer Pilzbürste reinigen, in Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Die Hälfte der Pilze auf die Seite stellen, die andere Hälfte mit der Leber pürieren. Sahne unterziehen, Majoran, Salz und Pfeffer begeben. Ggf. mit Mehl binden.

Die pürierte Paté mit den übrigen Pilzen vermischen und abkühlen lassen.

Für den Salat:

Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und vierteln. Die Pilze in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser etwa 5 Minuten aufkochen lassen. Die Pilze abgießen, abtropfen lassen und die lauwarmen Pilze mit etwas Essig beträufeln.

Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Die Schalotte mit Salz und Pfeffer zu den Pfifferlingen geben und mit dem Öl vermengen.

Den Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unterheben.

Für den gefüllten Champignon:

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Champignons mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen, die Stiele entfernen und die Lamellen vorsichtig herausnehmen.

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter glasig dünsten.

Die Stiele und Lamellen sowie die braunen Champignons fein hacken und in die Pfanne geben.

Majoran und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Etwas Tomatenmark, Majoran, Petersilie, Chilisalz und Pfeffer untermischen und etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Die Pilze mit der Masse füllen, mit geriebenem Parmesan bestreuen und in einer Auflaufform im Ofen etwa 5 $\frac{1}{2}$ Minuten gratinieren.

Für die Garnitur:

Das Baguette in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Grillpfanne rösten.

Den Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit dem Baguette garnieren und servieren.

Uke Dengler am 06. August 2019