

Steinpilz-Tatar mit Erbsen-Creme und Nektarinen

Für zwei Personen

Für die Pilze:

6 Steinpilze	1 kleine Zwiebel	1 TL Butter
1 Lorbeerblatt	Öl	Salz, Pfeffer

Für das Tatar:

3 Sch. altback. Weißbrot	1 EL Frischkäse	1 Spritzer Essig
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	Butter

Für die Erbsencreme:

225 g TK-Erbsen	30 g Zwiebeln	40 ml Sahne
1 Zweig Petersilie	1 Prise Zucker	1 Muskatnuss
40 g Butter	Salz	Pfeffer

Für die Nektarinen:

1 Nektarine	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian
1 Prise Zucker	Olivenöl	Salz

Für die Pilze:

Die Pilze putzen, vierteln und mit Farbe in Öl anbraten. Zwiebel abziehen, würfeln und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Drittel der Masse für das Pilz-Tatar beiseitelegen. Lorbeerblatt abziehen und zusammenmit der Butter zu den angebratenen Pilzen geben.

Für das Tatar:

Für die Croûtons das Weißbrot in kleine Würfel schneiden und in Butter anbraten. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Pilze (von oben) fein hacken und mit Schnittlauch und Petersilie vermischen. Essig und Frischkäse untermischen. Zuletzt die Croûtons unterheben.

Für die Erbsencreme:

Sahne leicht erhitzen. Währenddessen Butter in einem Topf zerlassen.

Zwiebeln abziehen, würfeln, hinzufügen und glasig anschwitzen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Erbsen, Zucker und Petersilie zu den Zwiebeln geben und zugedeckt bei reduzierter Hitze weich dünsten. Masse fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Die zuvor erhitzte Sahne untermischen. Muskatnuss reiben und Creme mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Nektarinen:

Nektarinen waschen, trockentupfen und in Spalten schneiden. Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch abziehen und zurechtschneiden. Nektarinen, Thymian, Öl und Knoblauch in einer Schüssel mischen und mit Salz und Zucker würzen. Mindestens 20 Minuten ziehen lassen. Nektarinen-Spalten von beiden Seiten grillen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

André Hasenberger am 22. September 2020