

Herbst-Tatar aus Pilzen, Schwarzbrot, Süßkartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Tatar:

150 g Champignons	50 g Kräuterseitlinge	100 g Pfifferlinge
1 Scheibe Schwarzbrot	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
4 Zweige glatte Petersilie	4 Zweige Estragon	20 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Süßkartoffelpüree:

250 g Süßkartoffel	600 ml Gemüsefond	Salz, Pfeffer
--------------------	-------------------	---------------

Für die Salsa verde:

1 Knoblauchzehe	1 TL Senf	2 EL Apfelessig
7 EL Olivenöl	1 Bund Petersilie	1 Bund Basilikum
5 Zweige Minze	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Schwarzbrot	20 g Kürbiskerne	1 TL Butter
---------------	------------------	-------------

Für das Tatar:

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, kleinhacken und bei Seite legen.

Pilze putzen. Schwarzbrot von der Rinde befreien. Pilze und Schwarzbrot kleinhacken. Schalotten und Knoblauch in Butter anschwitzen, nach drei Minuten Pilze und Brotwürfel dazugeben.

In der Zwischenzeit die Petersilie und Estragon abbrausen, trockenwedeln, kleinhacken und nach 10 Minuten hinzugeben.

Für das Süßkartoffelpüree:

Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen. Süßkartoffelwürfel in kochendem Gemüsefond ca. 15-20 Minuten kochen. Abgießen, ausdampfen lassen und stampfen.

Püree mit ein wenig Gemüsefond aufgießen.

Für die Salsa verde:

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Knoblauch abziehen und hacken. Kräuter und Knoblauch mit dem Senf und Olivenöl vermischen und erneut zerkleinern. Mit Apfelessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Kürbiskerne in einer separaten Pfanne rösten. Schwarzbrot mit einem Ringausstecher ausstechen. In einer weiteren Pfanne die ausgestochene Brotscheibe in ein wenig Butter rösten.

Mit Hilfe eines Servierings das Püree in Form bringen und auf der gerösteten Brotscheibe anrichten. Das Püree mit dem Tatar toppen. Nun die gerösteten Kürbiskerne on top anrichten. Die Salsa neben dem Tartar auf dem Teller portionieren und servieren.

Linus Schürholz am 10. November 2020