

Shiitake-Rucola-Gemüse

Für 2 Portionen

100 ml Madeira	100 ml Rinderfond	2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	150 g Shiitake-Pilze	1 Bund Rucola
80 g Pinienkerne	50 ml Rapsöl	100 g Butter
Meersalz, Pfeffer		

Eine Schalotte abziehen, würfeln und mit der Hälfte der Butter in einem Topf anschwitzen. Den Knoblauch abziehen, klein schneiden und mit anschwitzen. Das Ganze mit Madeira ablöschen. Mit dem Rinderfond aufgießen und alles einkochen lassen. Abschließend mit kalter Butter montieren. Die Shiitake-Pilze vierteln und im Rapsöl in einer Pfanne anbraten. Die letzte Schalotte abziehen, würfeln und zusammen mit den Pinienkernen in die Pfanne geben und mit anrösten. Den Rucola abschließend hinzugeben und kurz erhitzen. Das Shiitake-Rucola-Gemüse daneben anrichten und mit der Madeira-Sauce garnieren.

Steffen Henssler am 14. Februar 2013