

Tatar von Pfifferlingen mit Artischocken

Für 2 Personen

1 Ei	450 g frische Pfifferlinge	1 Schalotte
3 EL Olivenöl	2 Zitronen	6 Halme Schnittlauch
Meersalz, Pfeffer	1 Prise Zucker	1 EL Himbeer-Essig
4 Artischocken	2 Stängel glatte Petersilie	1 EL Balsamico
1 EL Mehl	2 EL Speisestärke	2 EL Weißwein
1 TL geröstetes Sesamöl	Abrieb von 1/2 Bio-Zitrone	1 Prise Cayennepfeffer
6 Zucchiniblüten	200 ml Frittierfett	

Für das Tatar von Pfifferlingen, das Ei ca. 10 Minuten kochen, kalt abschrecken, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Pfifferlinge mit einem trockenen Tuch abreiben, bis sie sauber sind. Dann die Pilze je nach Größe halbieren oder vierteln. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl glasig anschwitzen. Die Pfifferlinge zugeben und bei starker Hitze 2-3 Minuten schwenken und dann in eine Schüssel geben. Von den Zitronen den Saft auspressen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln, fein schneiden und zu den Pfifferlingen geben. Das gewürfelte Ei zufügen und alles vorsichtig vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Himbeer-Essig und einen Spritzer Zitronensaft kräftig abschmecken. Die Artischocken von Stiel und Blättern befreien, mit einem Löffel das Heu (inneren Haare) ausschaben, dann mit etwas Zitronensaft einreiben, sodass sie nicht oxidieren. Die fertig geputzten Böden in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten leicht köcheln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Gegarte Artischockenböden in kleine Spalten schneiden und mit Salz, Pfeffer, Zucker, 1 Spritzer Zitronensaft, Balsamico-Essig, 2 EL Olivenöl und Petersilie würzen. Für den Tempurateig das Mehl mit Speisestärke, Weißwein, Sesamöl zu einem glatten festen Teig rühren, falls der Teig zu fest ist, evtl. 1-2 EL Wasser untermischen. Mit Zitronenabrieb und Cayennepfeffer würzen. Von den Zucchiniblüten vorsichtig die Stempel entfernen und waschen. Kurz vor dem Anrichten Zucchiniblüten durch den Teig ziehen und 2 Minuten in einem Topf mit heißem Frittieröl frittieren. Das warme Tatar mithilfe eines Ringes in der Mitte der Teller locker anrichten, die Artischockenspalten um das Tatar legen und die gebackenen Zucchiniblüten dekorativ auf das Tatar legen. Nach Belieben noch mit etwas Balsamico-Essig, Olivenöl und Salat garnieren.

Frank Buchholz Mittwoch, 17. August 2011