

Marinierte Steinchampignons mit Sommer-Rübchen

Für 4 Personen

| | | |
|--------------------------------|-------------------------|------------------------|
| 400 g Sommerrübchen (Navetten) | grobes Meersalz | 60 g Sonnenblumenkerne |
| Salz | 80 ml Traubenkernöl | Tonkabohne |
| 3 Schalotten | 10 kl. Steinchampignons | 300 g Steinchampignons |
| Pfeffer | 1 Spritzer Zitronensaft | Estragonessig |
| 2 EL Olivenöl | 2 Stängel Estragon | |

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Rübchen putzen, gut waschen und trocken tupfen. Eine Auflaufform mit Meersalz ausstreuen. Die Rübchen auf das Salz setzen und im heißen Backofen etwa 50 Minuten weich garen.

Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und leicht salzen.

Das Traubenkernöl in einen Topf geben und nur kurz ganz leicht erhitzen. Etwas von der Tonkabohne in das Öl reiben (ähnlich wie man mit einer Muskatnuss würzen würde).

Schalotten schälen, fein würfeln. Die Schalotten ganz kurz in kochendem Wasser blanchieren, herausnehmen, auf ein Tuch geben und sehr gut trocken auspressen.

Alle Pilze putzen, die kleinen Pilze zur Seite stellen. Die restlichen Pilze fein würfeln und in eine Schüssel geben. Gewürfelte Schalotten zugeben, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, 1 Spritzer Estragonessig und Olivenöl würzen.

Die gegarten Rübchen schälen und in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden. Mit der Hälfte vom aromatisierten Traubenkernöl und 1 Spritzer Estragonessig marinieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Estragon abrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Die kleinen Pilze in sehr feine Scheiben schneiden.

Zum Anrichten marinierte Pilze in die Tellermitte geben, die Rübchen darauf und drum herum anrichten, mit den Sonnenblumenkernen und den Pilzscheiben bestreuen. Mit Estragonblättchen garnieren und mit dem aromatisierten Traubenkernöl beträufeln.

Jörg Sackmann am 28. Juli 2020