

Kräuterseitlinge mit Barbecue-Soße und Haselnüssen

Für zwei Personen

Für die Barbecue-Sauce:

300 g Äpfel (Pink Lady)	300 g Paprika	400 g Tomaten
250 g Zwiebeln	3 Staudensellerie	1 Peperoni
100 g Petersilie	50 g Koriander	210 g Honig
50 ml Ahornsirup	160 ml Birnensaft	75 ml Mirin
200 ml Teriyakisauce	75 ml Sojasauce	125 ml Apfelessig
25 g geröstete Koriandersaat	Rauchsatz	

Für die Kräuterseitlinge:

5 Kräuterseitlinge	Butter	Salz, Pfeffer
--------------------	--------	---------------

Für die Garnitur:

geschälte Haselnüsse	Kerbel
----------------------	--------

Für die Barbecue-Sauce:

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Äpfel und Paprika halbieren und entkernen. Tomaten vom Strunk befreien, Zwiebeln abziehen. Äpfel, Paprika, Tomaten und Zwiebeln grob würfeln und bei 250 Grad 25 Minuten rösten.

Staudensellerie putzen und würfeln. Peperoni hacken. Petersilie und Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Geröstetes Gemüse (Äpfel, Paprika, Tomaten und Zwiebeln) zusammen mit 375 ml Wasser sowie Staudensellerie, Peperoni, Petersilie, Koriander, Honig, Ahornsirup, Birnensaft, Mirin, Teriyakisauce, Sojasauce, Apfelessig, Koriandersaat und Rauchsatz in einen Topf geben, aufkochen und ziehen lassen. Anschließend fein mixen und abpassieren.

Für die Kräuterseitlinge:

Kräuterseitlinge putzen, dann halbieren und in Würfel schneiden. Eine Pfanne erhitzen, Butter hineingeben und die Pilze gleichmäßig anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

6-7 EL von der Barbecue-Sauce zu den Pilzen geben und etwas einreduzieren lassen.

Für die Garnitur:

Haselnüsse über die Pilze reiben und mit Kerbel garnieren.

Robin Pietsch am 08. Juli 2022