

Gefüllte Champignons mit Blumenkohl polnischer Art

Für zwei Personen

Für die Champignons:

100 g gemischtes Hackfleisch	8 braune Champignons	1 Scheibe Toastbrot
1 Zwiebel	1 Ei	1 EL Senf
Salz	Pfeffer	

Für den Blumenkohl:

8 Blumenkohlröschen	1 Scheibe Toastbrot	3 EL Semmelbrösel
1 Ei	1 Zweig glatte Petersilie	Butter
1 Muskatnuss	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 rote Paprikaschote	2 Schalotten	1 EL Butter
250 ml Gemüsefond	1 Zweig Rosmarin	1 TL Paprikapulver
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Champignons:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Toastbrotrinde entfernen und die Brotscheibe in etwas Wasser einweichen. Zwiebel abziehen und fein hacken. Hackfleisch mit Zwiebel, Senf, Ei, eingeweichtem Brot, Salz und Pfeffer vermengen. Hackfleischmasse in einen Spritzbeutel füllen. Champignons putzen, Stiele entfernen und die Pilzköpfe mit der Hackfleischmasse füllen.

Für den Blumenkohl:

Blumenkohlröschen putzen und blanchieren. Ei ca. 9 Minuten kochen. Ei pellen und fein hacken. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen.

Butter in einer Pfanne auslassen und Semmelbrösel dazugeben. Leicht rösten. Mit Muskatnuss abschmecken. Blumenkohlröschen zerkleinern.

Blumenkohl und gehacktes Ei zur Butter-Brösel-Mischung hinzugeben und schwenken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, in Julienne schneiden und zum Blumenkohl geben.

Öl mit Butter aufschäumen. Toastbrotrinde abschneiden und Brotscheibe in Würfel schneiden. Würfel in aufgeschäumter Öl-Butter-Mixtur goldgelb anrösten. Mit Salz würzen. Auf einem Küchenpapier abtropfen. Ebenfalls zum Blumenkohl geben und alles miteinander vermengen. Alles erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In heißem Fett zu garen ist eigentlich etwas sehr Gutes, da sich die äußere Hülle sofort verschließt und das Gargut sich nicht mit Fett vollsaugen kann.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen, eine fein würfeln, eine in Ringe schneiden. Würfel in etwas Öl anschwitzen. Paprika waschen, trockentupfen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und kleinschneiden. Zu den Schalotten geben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Mit Fond aufgießen und köcheln lassen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und dazugeben. Sauce pürieren und mit Butter aufmixen. Sauce in eine feuerfeste Form geben. Schalotten-Ringe dazugeben. Gefüllte Champignons (von oben) darauf setzen und im vorgeheizten Backofen garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 23. April 2020