

Jörg Sackmann Marinierte Champignons mit Apfel und Brunnenkresse

Dienstag, 13. September 2022
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: leicht
Feine Küche, Vegetarisch

Zutaten:

Für die marinierten Pilze:

600 g	Champignons
1	Zwiebel
5 g	frischer Ingwer
1	Bio-Zitrone
4 EL	Olivenöl
40 ml	heller Balsamico
50 ml	weißer Portwein
100 ml	Gemüsebrühe
2 Stängel	frischer Koriander
2 Stängel	glatte Petersilie
3 Zweige	Zitronenthymian
1 EL	Butter
etwas	Salz
etwas	Piment d'Espelette
1 Prise	Zucker
1 TL	Speisestärke
2 EL	Sauerrahm

Für den Apfel:

1	Schalotte
2	Sternanis
3	Gewürznelken
2	Äpfel (z.B. Sorte Braeburn)
1 EL	Butter
40 ml	Balsamico
1 EL	Muscovado-Zucker
50 ml	Apfelsaft

Für die Brunnenkresse:

1 Bund	Brunnenkresse (ersatzweise Rauke)
1 EL	Dijonsenf, grobkörnig
2 EL	Balsamico
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
etwas	Zucker
4 EL	Olivenöl

Zusätzlich:

3	Champignons
60 g	Parmesan
1	Baguette (oder Ciabatta)

Zubereitung:

1. Für die marinierten Champignons die Pilze putzen.
2. Zwiebel schälen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben.



3. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.
4. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, die Zwiebelwürfel darin anschwitzen.
5. Dann mit Balsamico und Zitronensaft ablöschen, den Portwein und die Gemüsebrühe zugeben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen.
6. Champignons und Ingwer zugeben und abgedeckt die Pilze sacht ca. 15 Minuten köcheln lassen.
7. In der Zwischenzeit Koriander, Petersilie und Zitronenthymian abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.
8. Nach der Kochzeit der Pilze den Deckel abnehmen, die Butter einschwenken, die Kräuter und etwas Zitronenschale zugeben, mit Salz, Piment d'Espelette und einer Prise Zucker abschmecken.
9. Die Pfanne vom Herd ziehen und die Pilze in der Marinade noch etwas ziehen lassen.
10. Für den Apfel die Schalotte schälen und fein würfeln.
11. Sternanis und Gewürznelken in einen Teebeutel geben und mit Küchengarn verschließen.
12. Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel in kleine Würfel (ca. 5 mm) schneiden.
13. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen.
14. Dann mit Balsamico ablöschen, den Zucker und den Gewürzbeutel zugeben. Die Apfelwürfel zugeben und mit dem Apfelsaft ablöschen.
15. Apfelwürfel kurz darin schwenken, dann die Pfanne vom Herd ziehen. Vor dem Anrichten das Gewürzsäckchen entfernen.
16. Die Brunnenkresse verlesen, waschen und abtropfen lassen.
17. Senf mit Balsamico, je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker in einer Schüssel vermischen, dann das Olivenöl mit dem Schneebesen unterrühren.
18. Kurz vor dem Servieren die Brunnenkresse mit der Vinaigrette marinieren.
19. Die marinierten Champignons aus der Marinade nehmen und halbieren.
20. Stärke mit 1 EL der Marinade verrühren.
21. Restliche Marinade in einen Topf geben und aufkochen, die angerührte Stärke zugeben und unter Rühren kurz mitkochen.
22. Den Topf vom Herd nehmen, Sauerrahm unterrühren und restliches Olivenöl untermixen.
23. Die halbierten Pilze wieder in die Sauce geben.
24. Die zusätzlichen Champignons putzen, fein schneiden oder hobeln.

25. Parmesan ebenfalls fein hobeln.

26. Die marinierten Champignons in der Tellermitte anrichten, die Apfelwürfel darum verteilen. Die marinierte Brunnenkresse dazwischen verteilen. Mit gehobelten Champignons und Parmesan bestreuen und servieren. Das Baguette oder Ciabatta (frisch oder geröstet) dazu geben.

Pro Portion: 685 kcal/ 2870 kJ

48 g Kohlenhydrate, 17 g Eiweiß, 46 g Fett