

Pilz-Scallops mit Edamame-Minz-Püree und Grapefruit

Für zwei Personen

Für die Pilz-Scallops:

8 Kräuterseitlinge	1 Zitrone	2 EL Sojasauce
1 TL Honig	vegetar. Butter	Salz
Pfeffer		

Für das Püree:

250 g Edamame	100 ml pflanzl. Sahne	1 TL helle Misopaste
2 TL Wasabipaste	4 Zweige frische Minze	Salz
Pfeffer		

Für die Garnitur:

1 Topf rote Kresse	1 Grapefruit	essbare Blüten
--------------------	--------------	----------------

Für die Pilz-Scallops:

Die Zitrone halbieren, einen Teelöffel auspressen und mit Sojasauce, Sirup und etwas Pfeffer verrühren. Kräuterseitlinge putzen und die Stiele in Stücke schneiden. Diese in die Marinade geben und ca. 20 Minuten marinieren lassen. Butter in einer Pfanne erwärmen und die Pilzstiele braten, bis sie braun sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree:

Edamame in Salzwasser blanchieren und danach abgießen. Einige Edamame als Garnitur beiseitelegen. Edamame in einem Mixer mit Misopaste, Sahne, Minze und Wasabi fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben Sahne hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Für die Garnitur:

Kresse schneiden. Grapefruit schälen und filetieren.

Püree auf flache Teller streichen, Pilz-Scallops darauf setzen und mit Grapefruit, Edamame, Kresse und Blüten garnieren. Mit Pfeffer bestreut lauwarm servieren.

Leonie Lange am 09. November 2021