

Champignons mit Pistazien-Parmesan-Talern und Salat

Für zwei Personen

Für die Champignonköpfe:

300 g Schweinehackfleisch	2 Eier	300 g weiße Champignons
200 g Weißbrot	1 Zwiebel	200 g kalte Butter
5 Eier	50 g Mehl	50 ml Milch
50 g Senf	Paprikapulver, edelsüß	Salz, Pfeffer

Für die Parmesan-Taler:

1 Zehe Knoblauch	100 g Parmesan	100 g gehackte Pistazien
Salz, Pfeffer		

Für den bunten Salat:

200 g Feldsalat	100 g Rucola	1 Gurke
1 gelbe Paprika	2 Rispentomaten	1 Möhre
50 g Pinienkerne	1 Zitrone	Essig
50 g mittelscharfer Senf	50 ml trüber Honig	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Paprikapulver, edelsüß	6 EL Keimöl	Salz, Pfeffer
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch		

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Für die Pistazien-Parmesan-Taler den Knoblauch abziehen und abreiben. Den Parmesan reiben und in eine Schüssel geben. Die gehackten Pistazien untermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Parmesan-Pistazien-Mix ein Zentimeter hohe Taler auf einem Backpapier verteilen. Diese anschließend zwölf Minuten im Ofen backen. Für die Champignonköpfe die Champignons putzen, den Stiel entfernen und anschließend aushöhlen. Mit einem Löffel die Pilze von innen mit Senf bestreichen. Für die Füllung die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Das Weißbrot in 50 Milliliter Wasser und der Milch einweichen. Anschließend das Hackfleisch mit drei Eiern und den Zwiebelwürfeln vermengen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Das aufgeweichte Weißbrot untermengen. Für die Champignonköpfe ein Ei trennen und die Köpfe von außen mit dem Eigelb bestreichen. Anschließend die Hackfleischmasse in die Champignons geben. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und aufschäumen lassen. Anschließend die Pilze mit der Fleischseite nach unten zu erst in der Pfanne anbraten. Nach acht Minuten wenden und knusprig anbraten. Die Pilze so lange in der Pfanne lassen bis das Fleisch im Pilzinneren gar ist. Für den Salat die Gurke, die Paprika, die Tomaten und die Möhre waschen. Den Feldsalat ebenfalls waschen und schleudern. Die Gurke und die Paprika schälen und klein schneiden. Die Tomate waschen, vom Grün befreien und würfeln. Die Möhre waschen und mit dem Julienneschäler reiben. Den Feldsalat mit dem klein geschnittenen Gemüse in einer Schüssel vermengen. Für die Vinaigrette das Keimöl mit Essig, Honig und Senf verrühren. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken und mit den Salat vermengen. Die gefüllten Champignonköpfe mit Pistazien-Parmesan-Talern und buntem Salat auf Tellern anrichten, mit etwas Schnittlauch garnieren und servieren.

Dominique Matthes am 07. Oktober 2014