

Kräuterseitlinge im Teigmantel, Kräuter-Soße, Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Kräuterseitlinge:

4 Filoteigblätter	350 g frische Kräuterseitlinge	200 g Kartoffeln (fest)
200 g Tomaten	50 g Frühlingszwiebeln	4 Halme Schnittlauch
100 g Butter	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 EL Öl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Sauce:

50 ml Weißwein	200 ml Sahne	1 Zwiebel
1 Zitrone	20 g Butter	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
1 Zweig Rosmarin	4 Stängel Basilikum	1 Kressebeet
2 Zweige Oregano	weißer Pfeffer	Salz

Für den Feldsalat:

200 g Feldsalat	20 g Pinienkerne (zum Rösten)	1 Orange
50 ml Mirabellenessig	50 ml Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Kräuterseitlinge eine Pfanne mit 25 Gramm der Butter erhitzen.

In eine zweite Pfanne Öl geben und ebenfalls erhitzen.

Die Kräuterseitlinge putzen, klein schneiden und in der Butter bei mittlerer Hitze anbraten. Die Kartoffeln schälen und in Brunoise schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, klein hacken und kurz in der Pfanne, zusammen mit den Kartoffeln in etwas Olivenöl scharf anbraten. Danach in einer Schüssel mit den Kräuterseitlingen mischen.

Währenddessen in einem Topf die restlichen 75 Gramm der Butter zergehen lassen.

Die Tomaten waschen und abtrocknen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Tomaten kurz blanchieren. Anschließend die Tomaten in feine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, abtrocknen und in feine Ringe schneiden. Diese zusammen mit den Tomaten mit in die Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mischung in die Filoteigblätter füllen und mit einem Schnittlauchhalm zubinden. Anschließend mit der flüssigen Butter bepinseln und für 15 Minuten in den Ofen geben.

Für die Sauce eine Pfanne mit Butter erhitzen. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Die Zwiebel abziehen, klein hacken und in der Butter glasig dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Die Sahne hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Schuss Zitronensaft abschmecken. Kresse, Schnittlauch und Basilikum waschen, abtrocknen und klein hacken. Den Rosmarin abzupfen und zusammen mit dem Oregano zu der Sauce geben. Anschließend mit dem Stabmixer aufschlagen.

Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Die Orange filetieren und zu dem Feldsalat geben. Aus dem Mirabellenessig und dem Olivenöl ein Dressing anrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Die Kräuterseitlinge im Teigmantel zusammen mit der Sauce und dem Feldsalat auf Tellern anrichten, den Salat mit Dressing und Pinienkernen garnieren und servieren.

Annalena Jänicke am 17. März 2015