

# Erbsen-Püree, Aprikosen-Spiegel, Pilze, Leinsamen-Taler

**Für zwei Personen**

**Für das Püree:**

|                 |                |           |
|-----------------|----------------|-----------|
| 120 g Erbsen    | 1 Schalotte    | 1 Zitrone |
| 3 EL Gemüsefond | 5 Zweige Minze | Olivenöl  |

**Für die Seitlinge:**

|                           |          |               |
|---------------------------|----------|---------------|
| 8 kleine Kräuterseitlinge | Olivenöl | Salz, Pfeffer |
|---------------------------|----------|---------------|

**Für die Taler:**

|                        |                     |                      |
|------------------------|---------------------|----------------------|
| 25 g Leinsamen         | 1 TL Chiasamen      | 1 TL Quinoa, gepufft |
| 1 TL Sonnenblumenkerne | 1 TL Leinsamenmehl  | 8 g Kichererbsenmehl |
| Eine Prise Natron      | 5 Zweige Petersilie | 1 TL Olivenöl        |
| Salz                   |                     |                      |

**Für den Fruchtspiegel:**

|                   |                |                   |
|-------------------|----------------|-------------------|
| 2 Aprikosen       | 1 Zitrone      | 1 Orange          |
| 1 EL vegane Sahne | 20 ml Portwein | 1 EL Dattelsucker |
| 1 EL Puderzucker  |                |                   |

**Für das Püree:**

Den Ofen auf 180 Grad Oben- und Unterhitze vorheizen.

Die Schalotte abziehen und  $\frac{1}{2}$  fein hacken. In einer heißen Pfanne und etwas Olivenöl andünsten. Erbsen und Fond dazugeben und bei geringer Temperatur 5 Min. garen. Die Minze abrausen, trocken wedeln und fein schneiden. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Das Erbsen-Zwiebel-Gemisch zusammen mit der Minze pürieren und mit etwas Zitronensaft und Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Seitlinge:**

Die Kräuterseitlinge putzen, mit einem feuchten Küchenpapier abwischen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze von beiden Seiten goldgelb anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 2 Min. bei der Resthitze fertig garen.

**Für die Taler:**

Die Leinsamen mit den Chiasamen und 35 ml Wasser vermengen und 5 Min. quellen lassen. Petersilie abrausen, trocken wedeln und fein hacken. Petersilie und die restlichen Zutaten zu den Samen geben und zu einem klebrigen Teig vermengen.

Aus dem Teig kleine Kreise formen und im Ofen für 15-20 Min. backen.

**Für den Fruchtspiegel:**

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Aprikosen in eine Schale geben und mit dem heißen Wasser überbrühen. 2 Min. warten und die Aprikosen aus dem Wasser nehmen, häuten und entsteinen. Die Zitrone halbieren, auspressen und 1 EL des Saftes auffangen. Dann die Orange halbieren und das Fruchtfleisch entnehmen. Orangenfleisch und Aprikosen mit Zucker und Zitronensaft pürieren. Dann den Portwein hinzugeben, vermengen und anschließend das Püree durch ein Sieb streichen. Mit Puderzucker und Sahne glattrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lisa Vogel am 19. Oktober 2021