

Ali Güngörmüs Gebratene Pilze mit Sellerie-Haselnuss-Creme und Röstzwiebeln

Montag, 25. Januar 2021

Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: einfach
Vegetarische Küche

Zutaten:

Für die Creme:

300 g	Knollensellerie
1	Schalotte
2 EL	Rapsöl
180 g	Haselnüsse
150 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Sahne
100 ml	Milch
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
1 Prise	Zucker

Für die Pilze:

8	Kräutersaitlinge
100 g	Austernpilze
4	Champignons
50 g	Butter
1 Bund	Schnittlauch
etwas	Salz
etwas	Pfeffer

Für die Röstzwiebeln:

1	Zwiebel
2 EL	Mehl
100 ml	Rapsöl

Zubereitung:

1. Für die Creme Sellerie und Schalotten schälen und grob würfeln.
2. In einem Topf Rapsöl erhitzen und Sellerie, Schalotten und Haselnüsse darin kurz anschwitzen.
3. Dann mit der Gemüsebrühe ablöschen und ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis der Sellerie weich ist.
4. In der Zwischenzeit die Pilze putzen und nach Belieben halbieren oder vierteln.
5. Für die Röstzwiebeln die Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden und mit etwas Mehl bestäuben.
6. In einer großen Pfanne das Rapsöl erhitzen und die Zwiebelringe darin braten, bis sie goldgelb und knusprig sind. Dann auf ein sauberes Geschirrtuch oder Küchenpapier geben und überschüssiges Fett abtropfen lassen.



7. Sobald der Sellerie weich gekocht ist, Sahne und Milch hinzugeben, kurz aufkochen und alles mit dem Stabmixer pürieren, bis eine glatte Creme entsteht. Diese mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.
8. Für die Pilze die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin scharf anbraten.
9. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
10. Sind die Pilze leicht gebräunt, Butter und Schnittlauchröllchen dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
11. Pilze und Röstzwiebeln anrichten und mit der Sellerie-Haselnuss-Creme servieren. Dazu passt frisches Brot.

Nährwert pro Portion: 730 kcal / 3070 kJ
11 g Kohlenhydrate, 14 g Eiweiß, 71 g Fett