

Gebackene Pilze auf Gemüse-Salat und Erbsen-Creme

Für 2 Personen

300 g gemischte Speisepilze	2 Zweige Thymian	Salz, Zucker
1 Spritzer Zitronensaft	3 EL Olivenöl	350 g frische Erbsen, gepuhlt
300 ml Geflügelbrühe	40 g Karotte	40 g Staudensellerie
40 g Apfel	20 g Essiggurke	1 EL Kapern
3 EL Mayonnaise	1 Spritzer Balsamico, weiß	Pfeffer
2 Eiweiß	1 EL Weichweizengrieß	1 EL feine Weißbrotbrösel
Cayennepfeffer	1 Prise Muskat	125 ml Milch
2 EL Crème-fraîche	ca. 200 g Frittierfett	

Die Pilze gut putzen. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen. In eine flache Form die Pilze geben und mit etwas Salz, Zucker und Thymianblättchen bestreuen. Zitronensaft und 2 EL Olivenöl angießen, alles gut vermischen und mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank 6 Stunden ziehen lassen. 300 g Erbsen in einen Topf geben, Geflügelbrühe und 1 EL Olivenöl angießen. Zugedeckt die Erbsen weich kochen, bis fast die ganze Flüssigkeit eingekocht ist. Die Erbsen mit etwas Flüssigkeit bedecken, würzen, Olivenöl zugeben und die Erbsen weich kochen, bis fast die gesamte Flüssigkeit eingekocht ist. Für den Gemüsesalat restliche Erbsen in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Karotte und Staudensellerie putzen bzw. schälen, in 3 mm große Würfel schneiden, in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Essiggurke und Kapern fein hacken. Alles in eine Schüssel geben und mit Mayonnaise vermischen. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Backteig Eiweiß leicht schaumig schlagen. Grieß, Brotbrösel, eine Prise Salz, Cayennepfeffer und Muskat in eine Schüssel geben. Milch unterrühren, Crème-fraîche und Eischnee unterheben. Die gekochten Erbsen fein pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Salz, Zucker und Muskat abschmecken. Die Pilze aus der Marinade nehmen, mit Küchenpapier etwas abtrocknen und durch den Backteig ziehen. In einer tiefen Pfanne mit heißem Frittierfett die Pilze ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Lauwarme Erbsencreme auf Tellern verteilen, den Gemüsesalat darauf geben und die gebackenen Pilze obenauf setzen.

Jörg Sackmann 12. Juni 2012