

Frisch gekocht
Montag, 10. Oktober 2016



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Glacierte Melanzani mit Steinpilzen und piemontesischen Haselnüssen



1 Stunde/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

4 Melanzani, 700 g Steinpilze (küchenfertig geputzt), Olivenöl, etwas Haselnussöl, Butter, etwas Gemüsesuppe, etwas Sherry-Essig, 120 g Haselnüsse, etwas Rucola, Petersilie, Weißbrot.

Für die Petersiliensauce:

50 g weißer Balsamico-Essig, 1 TL Zucker, 50 g Gemüsesuppe, 50 g Olivenöl, eine Handvoll Petersilienblätter, 1 schönen Steinpilz zum Dekorieren.

Zubereitung

Die Melanzani in Salzwasser und Gemüsesuppe kochen bis sie ganz weich sind. Etwas abkühlen lassen, anschließend schälen und in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Die schönen Stücke beiseite stellen. Die Enden und die Stücke mit vielen Kernen grob hacken und mit 150 g geschnittenen Steinpilzen in etwas Olivenöl anschwitzen, mit etwas Melanzani-Kochfond aufgießen und etwa 30 Minuten köcheln. Anschließend mixen und passieren. Mit einem Spritzer Sherry-Essig aufmixen.

Die Haselnüsse im heißen Rohr rösten, danach hacken.

Die restlichen Steinpilze blättrig schneiden und in einer Butter-Olivenöl-Mischung braten, mit etwas Melanzanifond aufgießen und mit den gerösteten Haselnüssen und etwas geschnittener Petersilie mischen. Mit etwas Haselnussöl aromatisieren.

Für die Petersiliensauce Balsamico mit Zucker und Suppe aufmixen. Petersilienblätter und Olivenöl kurz einmixen.

In einem Teil vom Melanzanisud die Melanzanischeiben glacieren und auf Tellern anrichten. Mit Steinpilz-Melanzanicreme bestreichen und die Steinpilze darauf verteilen. Mit Rucola und Petersiliensauce garnieren. Einen rohen Pilz darüber hobeln. Eventuell mit in Olivenöl knusprig gebratenem Weißbrot servieren.