

Aufgetischt

Haferflocken-Gemüseschnitte vom Grill mit Rote-Rüben-Pesto, Maroni und sautierten Pilzen

Rezept von Hermann Grabner

Gasthaus Gelbes Krokodil
OK-Platz 1
4020 Linz



Zutaten:

Haferflocken-Gemüseschnitte: 500 g Haferflocken, 1l Gemüsefond, Olivenöl, 100 g Karotten, 100 g gelbe Rüben, 100 g Zucchini, 1 Zwiebel, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Majoran, Petersilie

Rote Rüben-Pesto: 500 g gekochte Rote Rüben, 150 g geröstete Pinienkerne, 150 g geriebener Parmesan, 150 ml Olivenöl, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Thymian

Sautierte Pilze mit Lauch und Maroni: 150 g Steinpilze, 150 g Eierschwammerl, 150 g gebratene oder gekochte Maroni, 1 Stange Lauch, 100 g Butter, Salz, Pfeffer, Petersilie, Thymian

Zubereitung:

Haferflocken-Gemüseschnitte: Gemüse und Zwiebel feinwürfelig schneiden und in Olivenöl anbraten. Haferflocken und Gewürze beimengen, mit Gemüsefond aufgießen und fünf Minuten köcheln lassen. Die Masse in eine Form füllen und kaltstellen. Aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden und danach in Olivenöl anbraten.

Roten Rüben-Pesto: Alle Zutaten in ein schmales hohes Gefäß füllen und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Sautierte Pilze mit Lauch und Maroni: Den Lauch waschen, fein schneiden und in der Butter anschwitzen. Gesäuberte, zerkleinerte Pilze, Maroni und Gewürze beimengen und kurz rösten.