

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Geschmorte Champignons, Sonnenblumenbrösel, Selchfond

2 Stunden 15 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

20 große Champignons, 1 Schalotte, 1 Zehe Knoblauch, Salz, Pfeffer, Butter, 2 Zweige Thymian.

Für die Bröselbutter: 150 g Schwarzbrotbrösel, 150 g Butter, 60 g Salzkapern (gehackt), 50 g gehackte Sonnenblumenkerne, Pfeffer, Salz.

Für den Selchfond: 500 g Selchfleisch (Abschnitte), getrocknete Räucherschinkenabschnitte, Selchschwarte, 1/2 Stange Lauch, 1 Karotte, 1/2 EL Piment.

Zubereitung

8 Champignons entstielen, die restlichen Pilze und die Stiele grob schneiden und in einer Pfanne in Butter mit der fein geschnittenen Schalotte, Knoblauch und Thymian anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne geben und nochmals fein hacken.

Für die Bröselbutter die Brösel mit den Sonnenblumenkernen und den gehackten Kapern in einem Topf trocken rösten. Die Butter zugeben und alles langsam goldbraun rösten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die entstiellten Pilze mit der gehackten Pilzmasse füllen und mit Bröselbutter bedecken. In eine kleine Pfanne oder ein Blech schichten 1 EL Butter und 1 Zweig Thymian dazulegen und im Rohr bei 150-160 °C (Umluft) etwa 15-20 Minuten garen.

Für den Selchfond Karotte und Lauch in 3-4 cm-Stücke schneiden. Die Selchabschnitte und Schwarte grob zerschneiden, die Pimentkörner andrücken. In einem Topf mit Wasser bedeckt bei kleiner Hitze 2 Stunden kochen. Durch ein feines Sieb seihen und um ein Drittel reduzierend einkochen.

Die Champignons in tiefen Tellern anrichten, den Selchfond zugießen.