

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Falsche Jakobsmuscheln mit Erbsen, Weißweinschaum und Tomate

Köchin: Jana Brandstetter

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die „falschen Jakobsmuscheln“

- 6 große Kräuterseitlinge
- Olivenöl zum Anbraten
- 1 EL Butter
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Thymianzweig
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer

Für die Erbsen

- 400 g Erbsen (TK)
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter für die Crème
- ein Schuss Gemüsefond
- 1 Pkg. Erbsenschoten
- 200 g Cherrytomaten
- Butter zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

Quelle: ORF extra

Für den Weißweinschaum

- 1 weiße Zwiebel
- 5 EL Butter
- ¼ l Weißwein
- ¼ l Obers
- 1/8 l Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

- 1 Handvoll geröstete Haselnüsse
- frische Erbsenkresse

Zubereitung

1. Für den Weißweinschaum zuerst die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und diese in der Butter in einem Topf glasig anschwitzen. Dann mit dem Weißwein ablöschen, reduzieren lassen und anschließend mit dem Gemüsefond und dem Obers aufgießen. Alles etwas köcheln lassen, mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Pürierstab schaumig mixen.

2. Nun die tiefgekühlten Erbsen in einem Topf in heißem Wasser etwa 2 Minuten blanchieren und danach durch ein Sieb gießen. Eine Zwiebel in feine Würfel schneiden und in einem Topf gemeinsam mit 300 g der Erbsen glasig anschwitzen und danach mit etwas Butter und einem kleinen Schuss Gemüsefond mit einem Pürierstab cremig mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restlichen Erbsen beiseitestellen.

3. Für die „falschen Jakobsmuscheln“ jeweils den Strunk der Kräuterseitlinge in 3-4 cm dicke Scheiben schneiden und an den Schnittflächen fein über Kreuz einschneiden. Die Kappen der Pilze in kleine Würfel schneiden und vorerst beiseitestellen.

4. Die eingeschnittenen Pilz-Scheiben beidseitig in einer Pfanne in wenig Olivenöl scharf anbraten. Dann etwas Butter sowie den Rosmarinzweig, den Thymianzweig und eine angedrückte Knoblauchzehe begeben und im Rohr bei 150° C Umluft 3-4 Minuten durchziehen lassen.

5. In der Zwischenzeit die restlichen Erbsen mit den Pilz-Würfeln, den halbierten Erbsenschoten und den geviertelten Cherrytomaten in einer Pfanne in etwas Butter schwenken und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

6. Zum Schluss je 2 EL Erbsencreme seitlich auf einen flachen Teller geben und mit einem Löffel einen Strich damit ziehen. Die angebratenen Erbsen mit den Erbsenschoten, den Pilzen-Würfeln und den Cherrytomaten darauf geben und die „falschen Jakobsmuscheln“, also die Kräuterseitlinge, darauf verteilen. Den Weißweinschaum noch einmal gut mixen und ein paar Löffel davon dazugeben. Das Gericht mit grob gehackten, gerösteten Haselnüssen und frischer Erbsenkresse garnieren.