

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Vegetarische Faschierte Laibchen mit Selleriepüree & sautierten Pilzen

Koch: Stefan Eder

Zutaten

(4 Personen)

Für die Laibchen

- 350 g Kräuterseitlinge
- 2 Eier
- 150 Knödelbrot
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 70 ml Milch
- 1 TL Majoran
- ½ TL Steinpilzpulver
- ½ TL Kümmelpulver
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 10 g Salz
- Butter zum Anbraten

Für das Selleriepüree

- 2 Sellerieknollen
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe

Quelle: ORF extra

- 30 g Butter
- 150 g Obers
- 2 gekochte Kartoffeln
- 1/8 L Weißwein
- 300 ml Gemüfefond

Für den Gemüse-Jus

- eine Handvoll Pilze (Sorte je nach Geschmack z.B. Kräuterseitlinge)
- 1 Sellerie
- Gemüseabschnitte und Schalen (von Sellerie, Zwiebel und Knoblauch)
- 1 Karotte
- 1 TL Tomatenmark
- 250 ml Rotwein
- 20 ml Sojasauce
- Salz
- Pfeffer
- 500 ml Wasser

Für die sautierten Pilze

- 150 g Austernpilze
- 150 g Kräuterseitlinge
- Butter zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

- 50 g Röstzwiebeln
- frischer Thymian
- frische Senfkresse

Zubereitung

1. Für das Selleriepüree die Sellerieknollen waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden und in der Butter anschwitzen. Anschließend den Sellerie begeben und mitrösten. Die Schalen vom Sellerie, der Zwiebel und dem Knoblauch für den Gemüse-Jus verwenden.

2. Für den Gemüse-Jus die Pilze grob zerreißen, den Sellerie in kleine Würfel und die Karotte in dünne Scheiben schneiden. Das geschnittene Gemüse und die Gemüse-Schalen in einen Bräter geben und mit der Sojasauce und dem Rotwein übergießen. Das Tomatenmark begeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermengen und bei 140° C Heißluft im Rohr zirka 90 Minuten ganz dunkel rösten. Immer wieder zwischendurch umrühren.

- 3.** Nun das angeschwitzte Gemüse für das Selleriepüree mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Gemüsefond aufgießen. Dann das Obers und die gekochte Kartoffel begeben und den Sellerie kochen, bis er weich ist.
- 4.** Für die vegetarischen Laibchen zuerst die Kräuterseitlinge grob schneiden und gemeinsam mit den Eiern und den Gewürzen (Majoran, Steinpilzpulver, Kümmelpulver und Paprikapulver) in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab zu einer feinen Paste mixen.
- 5.** Die Zwiebel und den Knoblauch in feine Würfel schneiden und in etwas Butter glasig anschwitzen. Das Knödelbrot in die Pfanne dazugeben und mit der Milch aufgießen. Dann die Knödelbrot-Masse mit der Pilz-Paste vermengen, nochmal abschmecken und kurz durchziehen lassen. Danach mit den Händen Laibchen formen und in einer Pfanne in Butter anbraten, herausnehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.
- 6.** Das Gemüse für den Jus aus dem Rohr nehmen und mit dem Wasser aufgießen. Dann die dabei entstandene Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen und etwas einkochen lassen, sodass ein intensiver Geschmack entsteht.
- 7.** Für die sautierten Pilze die Austernpilze und die Kräuterseitlinge grob zerreißen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und im Bratrückstand der Laibchen in Butter anbraten.
- 8.** Den gekochten Sellerie mit einem Pürierstab fein mixen und das entstandene Püree mittig auf einem flachen Teller anrichten. Je ein vegetarisches faschiertes Laibchen dazulegen und ein paar knusprige Röstzwiebeln darüber streuen. Etwas eingekochten Gemüse-Jus dazu gießen und mit frischem Thymian und frischer Senfkresse garnieren.