

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Christian Vogel



Gefüllte Champignons, Bruschetta, Erdbeer-Rucola und Grillkartoffelpommes

Köchin: Yulia Haybäck

Für die gefüllten Champignons

- 10 große Champignons
- 75 g Schalotten oder Jungzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl zum Anbraten
- Salz
- ½ Bund glatte Petersilie
- 1 TL getrockneter oder 1 Zweig frischer Thymian
- 4 EL Creme Fraîche
- Salz
- Pfeffer
- 50 ml Sherry
- etwas Olivenöl für die Form
- 1 feuerfeste Form

Für die Bruschetta

- 4 Scheiben Sauerteigbrot
- 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe zum Einreiben
- 1 Knoblauchzehe für die Tomaten
- 150 g Cherrytomaten
- Olivenöl
- Salz
- 1 Bund Basilikum

Für die Grillkartoffelpommes

- 4 große Kartoffeln
- Olivenöl
- 1 Grillkorb bzw. Grilltasse
- Potato Rub

Für den Potato Rub

- ½ TL Salz
- ½ TL geräuchertes Paprikapulver
- ½ TL Kreuzkümmel oder Currypulver
- ½ TL Knoblauchpulver

Für den Erdbeer-Rucola:

- 100 g Rucola
- 2 Stangen Jungzwiebel
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 100 g Erdbeeren
- Himbeeressig
- Olivenöl
- Salz

Zum Anrichten

- 1 großes Holzbrett

Zubereitung

1. Für die gefüllten Champignons zuerst die Pilze putzen und die Stiele herausdrehen. Die Stiele und 2 ganze Champignons in sehr feine Würfel schneiden, die Schalotten und den Knoblauch schälen und ebenfalls in sehr feine Würfel schneiden. Die Petersilie hacken.

2. Für die Fülle die Schalotten in einer Pfanne in etwas Olivenöl glasig werden lassen, die Hitze erhöhen, die Champignon-Würfel und den Knoblauch hinzufügen und anbraten. Dann mit der Hälfte des Sherrys ablöschen, salzen, pfeffern, die Petersilie sowie 3 EL Creme Fraîche hinzufügen.

3. Die Pilzköpfe nun mit der mit der Champignon-Schalotten-Fülle füllen und in eine eingeölte, feuerfeste Form setzen. Den übrigen Sherry, den Thymian und die übrige Creme Fraîche ebenfalls in die Form geben, salzen und verrühren. Die Form auf den Grill stellen und bei indirekter Hitze bei 180° C grillen, bis die Champignons gar sind (ca. 20 Minuten).

4. Für die Grillkartoffelpommes die Kartoffeln schälen, falls die Schale dick ist. Ansonsten die Kartoffeln waschen und samt Schale in 1,5 cm dicke Stifte schneiden, mit Olivenöl beträufeln und mithilfe eines Grillkorbes unter mehrmaligem wenden 40 Minuten grillen, bis sie gar sind.

5. Für den Potato Rub das Salz, das geräucherte Paprikapulver, das Knoblauchpulver und den Kreuzkümmel oder das Currypulver in einer

Quelle: ORF extra

Schüssel miteinander vermengen und die gegrillten Kartoffelstifte mit dem Rub würzen.

6. Für die Bruschetta die Brotscheiben mit Olivenöl bestreichen, mit der geschälten Knoblauchzehe einreiben und leicht salzen. Dann die Brotscheiben vorsichtig bei 200° C bei direkter Hitze grillen, bis sie knusprig sind, aber nicht verbrennen.

7. In der Zwischenzeit die Cherrytomaten achteln und das Basilikum sowie die Knoblauchzehe feinschneiden und beides in eine Schüssel geben. Nun alles großzügig mit Olivenöl und Salz würzen und die knusprigen Brote damit belegen.

8. Für den Erdbeer-Rucola die Jungzwiebeln in feine Ringe und die Erdbeeren in Spalten schneiden. Den Ziegenfrischkäse zerbröseln, alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit etwas Olivenöl, Salz und Himbeeressig marinieren.

9. Zum Schluss alle Komponenten gemeinsam auf einem großen Holzbrett anrichten und servieren.