

Steinpilztatar auf Randen-Kürbiscarpaccio

Kategorie	Vorspeisen
Geographisch	nördlich der Alpen
Rezept für	2 Personen
Schwierigkeit	Lehrling
Zubereitung	45 Minuten



Diese saftig-würzige Vorspeise vereint wunderbar die Gerüche des Herbstes und stimmt auf weitere Köstlichkeiten der kälteren Jahreszeit ein.

Mise en place

150 g frische Steinpilze

1 Eschalotte, geschält und gewürfelt
2 EL Olivenöl

1 Rande, gekocht, geschält

50 g Kürbis
1 EL Olivenöl

1 Tomate

50 g Kürbiskerne

Zwiebelsprossen

2 EL Kürbiskernöl
3 EL Balsamico
1 TL Honig
1 TL Milerb-Italien-Mix

Zubereitung

Die Steinpilze putzen, schmutzige Stellen mit dem Messer entfernen, in kleine Würfelchen schneiden.

im Olivenöl glasig dünsten, anschliessend die Pilze dazugeben und auf kleinem Feuer dünsten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.

in feine Scheiben schneiden.

in hauchfeine Scheiben hobeln, dann kurz im warmen Olivenöl knackig dünsten. Beides dekorativ auf einem Teller anrichten.

in heissem Wasser kurz überwallen, anschliessend schälen, entkernen und das Fleisch in kleine Würfelchen schneiden.

ohne Fett bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne rösten.

zur Dekoration auf die Steinpilztatartürmchen setzen.

Alle Zutaten für die Vinaigrette verrühren

Aus einem Stück doppelt gefalteter Alufolie einen Ring formen und auf die Tellermitte setzen. Vorsichtig mit dem Pilztatar füllen, alles gut zusammendrücken und mit wenig Zwiebelsprossen garnieren. Dann die Alufolie entfernen.

Anschliessend das Gemüse mit der Vinaigrette beträufeln und alles mit den Kürbiskernen, einigen Zwiebelsprossen und mit den Tomatenwürfelchen bestreuen.

einige Kresseblüten (fakultativ)

Die Kresseblüten - sie sind essbar - dazulegen.

schwarzer Pfeffer

Mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle bestreuen.