



Gezupfte Rahmpilze im Blätterteig-Bun

Fluffiger Blätterteig und cremige Pilze harmonieren perfekt im Team. Ein Topping aus gerösteten Kürbiskernen schenkt Knuspermomente. Säuerlicher, knackiger Rotkohl-Möhrensalat sorgt für Spritzigkeit und verleiht im Zusammenspiel Struktur. Avocadocrème ist das verbindende sanfte Element.



Die Buns

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Aus dem Blätterteig mit einem mittelgroßen Ausstecher (ca. 8 cm) Kreise ausstechen. Kürbis- und Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten. Ei und Milch verquirlen. Jeweils zwei Kreise übereinanderlegen und leicht andrücken. Gerade so viel Druck ausüben, dass sich die Kreise beim Backen nicht voneinander ablösen und dennoch fluffig aufgehen. Mit Eiermilch bepinseln. Körner aufstreuen. Mit einigen Salzflocken be-

Tipp: Aus dem restlichen Blätterteig kleine Käseplätzchen herstellen.

streuen. Auf der mittleren Schiene backen, bis sie golden sind. Nach 15 Minuten ständig kontrollieren, bis die gewünschte Farbe erreicht ist. Die Buns auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Vor dem Belegen mit einem Sägemesser vorsichtig im Verhält-

nis ein zu zwei Drittel quer aufschneiden. Das Unterteil als Boden verwenden.

Die Rahmpilze

Champignon- und Seitling-Köpfe in Stücke zerbrechen. Stiele der Seitlinge längs halbieren und in Scheiben schneiden. Austernpilze zerpfeifen. Zwiebel in feine Ringe schneiden, Knoblauch fein hacken. Pilze in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze ohne Öl anbraten, bis sie goldbraun sind und leicht zu schrumpfen beginnen. Abseits der Hitze kurz etwas abkühlen lassen. Öl sowie Zwiebeln, Knoblauch und Koriandersaat hinzufügen und auf mittlerer Hitze weiter schmoren. Bevor Zwiebeln und Knoblauch zu bräunen beginnen, mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen und ca. auf ein Drittel reduzieren lassen. Sahne angießen und sämig einköcheln. Gegen Ende der Kochphase Senf und Ahornsirup unterrühren sowie Petersilie und Korianderstiele hinzufügen. Beiseite ziehen, mit Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb

und einigen Spritzern Zitronensaft würzen. Korianderblättchen erst zum Schluss unterheben.

Der Rotkohl-Möhren-Slaw

Rotkohl großzügig vom Strunk befreien und in sehr feine Streifen schneiden. Mit einer Prise Salz und Zucker kräftig durchkneten und auf einem Sieb ziehen lassen. Entstandenen Saft ausdrücken. Möhren in feine Streifen hobeln, dann in sehr feine Stifte (Julienne) schneiden. Zwiebel quer halbieren und fein hobeln. Frühlingszwiebel halb schräg in feine Ringe schneiden.

Alle Zutaten mit Zitronensaft und Öl vermengen. Etwas durchziehen lassen. Mit Piment d'Espelette, Pfeffer und gegebenenfalls noch einer Prise Salz abschmecken.

Eine kleine Portion von dem Slaw auf den Rahmpilzen platzieren. Restlichen Slaw getrennt dazu servieren.

Tipp: Mit Cranberry-Kompott und Filets von einer rosa Grapefruit verfeinern.

Zutaten

Für 2 bis 4 Portionen

Die Buns

Menge	Zutat
1 Packung	Butterblätterteig (Kühlregal)
1	Eigelb
2 EL	Milch
2 EL	Kürbiskerne (gehackt)
2 EL	Sonnenblumenkerne
	Fleur de Sel

Die Rahmpilze

Menge	Zutat
800 bis 1000 g	gemischte Pilze (z. B. Austernpilze, Steinchampignons und Kräuterseitlinge)
1 mittelgroße	weiße Zwiebel
2 Zehen	junger Knoblauch
2 EL	mildes Olivenöl
1 Schuss	Noilly Prat
100 ml	trockener Weißwein
2 EL	körniger Senf (z. B. „à l’Ancienne“ von Maille)
1 bis 2 TL	Koriandersaat (geröstet)
1 Becher	Sahne zum Kochen (15 %)
1 kleiner Schuss	Ahornsirup (oder Apfeldicksaft)
½ Bund	Blattpetersilie (Blättchen gehackt)
Einige Stiele	Koriander (Stiele gehackt, Blättchen ganz)
20 g	milder Appenzeller (gerieben)
20 g	Parmesan (gerieben)

Zutaten

Menge	Zutat
1 Prise	Kreuzkümmel
Einige Spritzer	Worcester-Sauce
1	Bio-Zitrone
	Salz, Pfeffer

Der Rotkohl-Möhren-Slaw

Menge	Zutat
¼ mittelgroßer	Rotkohl
2 mitteldicke	Möhren
1 kleine bis mittelgroße	rote Zwiebel
2	Frühlingszwiebeln
1	Bio-Zitrone
2 EL	mildes Olivenöl
1 Prise	Piment d'Espelette
	Salz, Pfeffer, Zucker
	Gegebenenfalls: (s. Tipp)
1	rosa Grapefruit
2 bis 3 EL	Cranberrykompott (ersatzweise Preiselbeeren)

Zutaten

Die Avocadocrème

Menge	Zutat
2	Avocado
1 EL	Crème fraîche
2 TL	Sauerrahm
1	Bio-Limette
Einige Spritzer	grüner Tabasco
Eine Prise	geriebener Muskat
	Salz