

Gericht für 8 Personen gerechnet !

Pilz Tatar

- Bratbutter
- 2 Schalotten klein fein hacken
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- 450g gemischte Pilze (z.B, Austernpilze, Champignons, Eierschwämme, Steinpilze)
fein gehackt
- 1 Teelöffel Thymianblättchen fein gehackt
- 3 Esslöffel glattblättrige Petersilie fein gehackt
- 450g Kürbis in ca. 5mm dicke Scheiben, 16 Rondellen von ca. 6 cm ausgestochen,
Rest in Würfeln
- ½ Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer
- 5 Esslöffel Kürbiskerne geröstet
- Kürbiskernoel zum Garnieren

Wenig Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Schalotte, Knoblauch und Pilze portionenweise ca. 2 min kräftig braten, herausnehmen, in eine Schüssel geben, Kräuter daruntermischen.

Wenig Bratbutter in dieselbe Pfanne geben. Kürbiswürfel bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 15 min braten, mit einer Gabel zerdrücken, unter die Pilze mischen, Masse würzen.

Kürbisrondellen würzen, wenig Bratbutter in dieselbe Pfanne geben. Rondellen portionenweise beidseitig ca. 2 min goldbraun braten, herausnehmen.

Servieren: Pilzmasse in Portionen teilen direkt auf dem Teller in eine runde Ausstechform von ca. 6 cm füllen, etwas andrücken, Form entfernen. Mit Kürbisrondellen anrichten, mit Kürbiskernen und Kürbisoel garnieren.