

Gebratene-Vegane-Jakobsmuscheln

auf Risotto mit Dillöl - Rezept auf meiner HP

Zutaten:

5 ST Kräuterseitlinge, ergeben 15 „Jakobsmuscheln“

Fond zum Garenziehen. . .

400 ml Gemüsefond

200 ml Weißwein

1 ST Bio-Zitrone

1 ST Noriblatt, klein geschnitten

1 ST Schalotte, mit Schale geviertelt

1 ST Knoblauchzehe, fein geschnitten

2-3 ST Thymian-Zweig

Salz und frisch gemahlener Pfeffer



Zum Braten. . .

ca.40 ml Olivenöl, raffiniert

Garnitur:

1 Große Handvoll Rucola

Herstellung:

1. Die Stiele der Pilze in ca. 3 cm Scheiben schneiden, die Pilzköpfe für Pfannengerichte aufbewahren.
2. Alle Zutaten für den Fond in einen mittelgroßen Topf geben, 5 Minuten leicht köcheln lassen, die Pilzscheiben hinzugefügt und 10 Minuten (ziehen) pochieren lassen.
3. Nach dem Kochen die Pilze aus Dem Fond nehmen und trocknen lassen.
4. Risotto nach meinem Rezept erstellen (auf meiner HP).
5. Eine beschichtete Pfanne auf mittlere Hitze mit raffiniertem Olivenöl erhitzen, die Pilzstücke „Jakobsmuscheln“ auf beiden Seiten für 3-4 Minuten bzw. bis sie goldbraun sind braten.
6. Die frisch gebratenen „Jakobsmuscheln“ auf dem mit Rucola & etwas Dillöl garniertem Risotto servieren.

TIPP:

Den Fond aufbewahrt und für Gerichte wie Ramen verwendet oder als Basis für eine Suppe verwenden.