

Austernpilze mit Lauchgemüse und Ziegenkäse-Kürbis-Bruschetta (für 4 Portionen)

2 EL Olivenöl, extra vergine
80 g rote Zwiebel
400 g Austernpilze, geputzt
300 g Lauch
Steinsalz (Ur-Salz)
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Balsamico, weiß

Die Zwiebeln in feine Streifen, die Austernpilze in ca. 1 cm breite Streifen und den Lauch in feine Ringe schneiden.

Eine Pfanne wärmen und das Olivenöl hinein geben. Die Zwiebeln mit den Austernpilzen darin ca. 3 Minuten anbraten und würzen. Aus der Pfanne in eine bereitgestellte Schüssel schütten. In der Pfanne anschließend den Lauch mit etwas Wasser garen bis er bissfest ist. Die Austernpilze wieder zufügen, untereinander mischen, mit weißem Balsamico abrunden und zum Ziegenkäse-Kürbis-Bruschetta servieren.

Tipp: Ergänzen Sie das Gericht mit gerösteten Sonnenblumenkernen.

Ziegenkäse-Kürbis-Bruschetta

250 g Ziegenfrischkäse
150 g saure Sahne
80 g Hokkaido-Kürbis, geraspelt
20 g Kürbiskerne, gehackt
100 g Zwiebeln, fein gewürfelt
2 Eigelbe
2-3 EL glatte Petersilie, fein geschnitten
Steinsalz
Pfeffer aus der Mühle
1 Dinkelbaguette

Alle Zutaten miteinander verrühren und würzen. Die Creme auf die vorbereiteten Baguettescheiben streichen und im Backofen auf der obersten Einschubleiste ca. 2 Minuten überbacken.

Tipp: Servieren Sie dazu karamellisierte Feigen in Aceto Balsamico.