

NUSSKNACKER-BRATEN MIT FEINER PILZSAUCE

ZUTATEN (für 4 Personen)

Weihnachtsbraten

- 30 g gemischte Wild-Trockenpilze (z.B. Buchenpilze, Nelken-Schwindlinge oder Steinpilze)
- 100 ml Portwein
- 200 ml trockener Weißwein
- 0,5 TL Salz
- 100 g geröstete, gesalzene Mandeln mit Haut
- 250 g Walnusskerne
- 75 g getrocknete Tomatenfilets
- 100 ml Portwein
- 200 g rote Zwiebeln, fein gehackt
- 3 EL neutrales Pflanzenöl
- 2 EL brauner Rohrzucker
- 75 g Stangensellerie, fein gewürfelt
- 200 ml trockener Weißwein
- 200 g braune Champignons und Shiitake-Pilze
- 200 ml Gemüsfond (möglichst wenig gesalzen)
- 200 g Austernpilze, fein gewürfelt
- 3 Eier
- 50-75 g Semmelbrösel
- 50 g Blatt Petersilie, gewaschen und sehr fein gehackt
- je 1 große Prise Salz und Pfeffer aus der Mühle



Pilzsauce

- 100 g Schalotten, fein gehackt
- 1 EL neutrales Pflanzenöl
- 1 EL brauner Rohrzucker
- 150 g braune Champignons, sehr fein gehackt
- 100 ml sehr trockener Sherry
- 300 ml Gemüsfond (möglichst wenig gesalzen)
- 200 ml Wasser
- 100 g große braune Champignons und Shiitake-Pilze, in dünne Scheiben geschnitten
- 200 g Kochsahne (10% Fett)
- 1 Prise Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 Spritzer Zitronensaft





GREGOR KUONEN | SALGESCH

ZUBEREITUNG

Nussknacker-Braten

Am Vortag Portwein und Weißwein zusammen mit dem Salz aufkochen, über die Trockenpilze schütten und abgedeckt über Nacht einweichen

Am Folgetag auspressen und fein hacken. Einweichflüssigkeit aufheben.

Mandeln in Blitzhacker zu feinem Mehl mixen, Walnüsse mit großem Messer (oder kurz im Mixer) fein, aber noch leicht stückig hacken.

Tomatenfilets 30 Min. in warmen Portwein aufweichen, ausdrücken und so fein wie möglich schneiden. Portwein aufheben.

Zwiebeln in großer beschichteter Pfanne im Öl anbraten, Zucker unterheben, leicht karamellisieren lassen, Sellerie zugeben und mit Weißwein, einem Viertel der Pilz-Einweichflüssigkeit und dem Einweich-Port ablöschen. Auf ein Fünftel reduzieren, Pilze und Fond unterheben. 30 Min. bei mittlerer Hitze dünsten, bis keine Flüssigkeit mehr im Topf ist und die Masse fest wird. Masse auf Teller streichen und etwas abkühlen lassen.

Die Hälfte der Masse im Mixer so glatt wie möglich pürieren und zusammen mit den Austernpilzen, den Eiern, 50 g Semmelbrösel und der Petersilie mit beiden Händen zu einer homogenen, festen Masse kneten, die sich von der Rührschüssel löst. Evtl. noch etwas Semmelbrösel einkneten.

Blätterteig auf mit Backpapier ausgelegtem Blech auf 40x30 cm ausziehen, Farce im unteren Drittel der Längsseite mittig aufschichten und mit angefeuchteten Händen zu einer gleichmäßigen zylindrischen Form glätten. Restlichen Teig mit etwas Wasser einpinseln, an den Seiten überschlagen und die Farce zu einer festen Rolle aufrollen.

Braten bei 210 °C (keine Umluft) 35-40 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Pilzsauce:

Schalotten in Sauteuse im Öl anbraten, Zucker unterheben, leicht karamellisieren lassen, Pilze zugeben und mit Sherry ablöschen. Auf die Hälfte reduzieren, Fond, Wasser und den Rest der Pilz-Einweichflüssigkeit zugeben. 30 Min bei niedriger Hitze ohne Deckel simmern lassen.

Pürieren, durch Feinsieb passieren und in Sauteuse erneut aufkochen. Sahne und Pilzscheiben zugeben, 15 Min. bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Vor dem Servieren evtl. noch etwas reduzieren und ganz am Ende mit Pfeffer, Salz und Zitrone abschmecken.



Anrichten:

Den Braten vorsichtig auf ein großes Brett heben und mit Brotmesser (besser: elektrisches Schneidemesser) in ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden. Auf vorgewärmte Teller verteilen, Sauce mit den Pilzscheiben angießen und sofort servieren.

Tipp: Das Gericht braucht keine weiteren Sättigungsbeilagen, gut dazu passen aber ein frischer grüner Salat mit viel Dill oder ein nicht zu sahnig gekochter, bissfester Spitzkohl oder Spitzkohlsalat, der das Gericht leicht und frisch hält.

Extra: Spitzkohlsalat

- Zutaten für 4 Personen
- 1 roter Apfel
- 600 g Spitzkohl
- 2 EL Weißweinessig
- 1/2 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 60 g Walnüsse - grob gehackt

Die Dressing-Zutaten

- 2 EL Rapsöl
- 2 EL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer

Apfel klein würfeln. Spitzkohl halbieren, den Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden.

Die Streifen zusammen mit Weißweinessig, Salz und Zucker in eine Schüssel geben und mit den Händen kräftig verkneten. Äpfel und Walnüsse unterheben.

Alle Zutaten für das Dressing verrühren und unter den Spitzkohl geben.

Quellen:

spiegel.de/stil/rezept-fuer-veggie-weihnachtsbraten-mit-pilzen-der-nusshacker-a-1183079.html

gaumenfreundin.de/spitzkohlsalat/

