

The logo for 'Spessart' is written in a white, stylized, cursive font. It is enclosed within a white circular outline that has a slightly distressed or hand-drawn appearance. The logo is positioned in the upper center of the image, between two plates of food.

Spessart

The main title 'Bunter Spessartteller' is written in a large, white, elegant cursive font. It is positioned in the lower right quadrant of the image, overlapping the wooden background and the right plate. Below the title is a subtitle in a smaller, white, italicized sans-serif font.

Bunter Spessartteller

Geschmorte Pilzpfanne mit Ziegenkäse und gratinierten Hokkaido-Spalten

GENUSS IM SPESSART



BUNTER SPESSARTTELLER

GESCHMORTE PILZPFANNE MIT ZIEGENKÄSE GRATINIERTEN HOKKAIDO-SPALTEN
AUF KARTOFFELCREME MIT WILDKRÄUTERN UND KAREMELLISIERTEN NÜSSEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- Olivenöl
- Salz
- 1 Hokkaido-Kürbis
- 5-6 Kartoffeln
- 5-6 EL Linsen
- ¾ Becher Sahne
- Pfeffer, Paprikapulver, Muskat
- jeweils eine Schale Shiitakepilze & Kräuterseitlinge
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- Butter
- 4 Ziegenkäsetaler
- etwas Honig
- Pinienkerne
- Walnüsse
- etwas Zucker

GRÜNES WÜRZ-ÖL: Bund Petersilie, Bund Schnittlauch, Olivenöl nach Bedarf, etwas Salz – Alle Zutaten in einen Mixer geben oder mit dem Pürierstab pürieren. Danach durch ein Sieb geben.

HOKKAIDO-SPALTEN: Einen Hokkaido-Kürbis in Spalten schneiden und mit Gewürzen nach Wahl und Olivenöl marinieren. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und den Kürbis ca. 35–40 Minuten auf einem Backblech backen.

KARTOFFEL-LINSENCREME: 5–6 große Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, 5–6 EL Linsen zu den Kartoffeln ins Wasser geben und alles köcheln lassen. Die gekochten Kartoffeln und Linsen abschütten und im Mixer oder mit dem Pürierstab mit einem halben bis dreiviertel Becher Sahne zu einer Creme pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Muskat abschmecken.

GESCHMORTE PILZPFANNE: Shiitakepilze und Kräuterseitlinge in dünne Scheiben schneiden. Auch Petersilie, Schnittlauch, Lauchzwiebeln und 2–3 Schalotten fein schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Schalotten anschwitzen. Die Pilze dazugeben und mitbraten. Alles würzen und mit den Kräutern verfeinern. Die Lauchzwiebeln sind am Ende als Topping des Herbsttellers gedacht.

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE: Ziegenkäsetaler in eine gefettete Auflaufform legen und mit Honig bestreichen, Pinienkerne darüber streuen und würzen. Ebenfalls bei 180 Grad im Ofen gratinieren.

KAREMELLISIERTE NÜSSE: Butter in einer Pfanne erhitzen und Walnüsse darin anrösten. Etwas Zucker hinzugeben und die Nüsse karamellisieren.

Zum Anrichten des Spessarttellers können als Kontrast zu den Ziegenkäsetalern zudem Feigen verwendet werden. Diese dafür vierteln und in der Nuss-Karamell-Pfanne anrösten.

EMPFEHLUNG NACHSPEISE: Apfel-Zimt-Tarte mit Quark-Joghurt-Eis · Rezept unter: www.spessart-tourismus.de/kuechenschlacht

SPESSART TOURISMUS UND MARKETING GMBH

Seestraße 11 . 63571 Gelnhausen . Telefon: +49 6051 88772-0 . Telefax: +49 6051 88772-10
E-Mail: info@spessart-tourismus.de



Spessart Tourismus



@visitspessart

www.spessart-tourismus.de