

Steinpilzsalat mit Riesencrevetten



Zubereitung Steinpilzsalat

Die gut abgetropften Steinpilzwürfel auf ein gelochtes Edelstahlblech legen und salzen. Ein ungelochtes Edelstahlblech als Auffangschale darunterstellen. In den vorgeheizten Garraum in Auflage 1 schieben und mit Dämpfen 100 °C während 6 Minuten dämpfen. Aus dem Garraum nehmen. In einer Schüssel mit allen anderen Zutaten mischen und in 4 Ringe füllen. Mit den halbierten Datteltomaten garnieren und beiseitestellen.

Zubereitung Riesencrevetten

Die Riesencrevetten auf ein ungelochtes Edelstahlblech legen und salzen. In den vorgeheizten Garraum in Auflage 1 schieben und mit Dämpfen 100 °C während 3 Minuten dämpfen. Aus dem Garraum nehmen und beiseitestellen.

Rezept für 4

Zutaten Steinpilzsalat

300 g Steinpilze,
gewaschen, gewürfelt
8 EL Olivenöl, extra
vergine
1 EL Aceto Balsamico
1 EL Sherry-Essig
1 EL Schalotten, fein
gehackt
1 EL Schnittlauch, fein
geschnitten
8 Datteltomaten, die Hälfte
geviertelt,
die andere Hälfte halbiert
für die Dekoration
1 Knoblauchzehe,
entkeimt, gepresst
Salz, Pfeffer

Zutaten Riesencrevetten

6 Riesencrevetten,
entdarnt, halbiert
Salz

Zutaten Brüsseler- Fondue

300 g Brüsseler, blättrig
geschnitten, gewaschen,
gut abgetropft
60 g Butter
1 kleiner Bund Kerbel
Salz, Pfeffer



Zubereitung Brüsseler-Fondue

Die vorbereiteten Brüsseler auf ein ungelochtes Edelstahlblech verteilen. In den vorgeheizten Garraum in Auflage 1 schieben und gemäss mit Dämpfen 100 °C während 25 Minuten dämpfen. Aus dem Garraum nehmen, in ein Küchensieb abschütten und gut abtropfen lassen. In einer Sauteuse den Brüsseler bei leichter Hitze mit der Butter vermengen, sodass eine gebundene Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vom Herd nehmen. Vor dem Servieren den Kerbel daruntertermengen.

Anrichten

Anrichten

Das Brüsseler-Fondue auf 4 Teller verteilen.

Die 4 Ringe mit dem Steinpilzsalat auf das Brüsseler-Fondue setzen.

Die Datteltomatenhälften rings um den Salat verteilen.

Die Riesencrevetten dazwischenlegen.

Garstufe Steinpilzsalat

Mit Vorheizen – Auflage 1

6 Minuten | Dämpfen 100 °C

Garstufe Riesencrevetten

Mit Vorheizen – Auflage 1

3 Minuten | Dämpfen 100 °C

Garstufe Brüsseler-Fondue

Mit Vorheizen – Auflage 1

25 Minuten | Dämpfen 100 °C