

CIABATTA

Mit gebratenen Kräuterseitlingen, Zwiebelchutney, Trüffelöl & Pinienkerne

Food & Drinks



ZUBEREITUNG

Als erstes das Zwiebelchutney zubereiten. Dafür die Zwiebeln abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Streifen mit dem Balsamicoessig und Zucker sowie Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer in einen kleinen Topf geben und auf mittlerer Stufe 10 Minuten köcheln lassen. Danach das Lorbeerblatt herausnehmen und das Zwiebelchutney fein pürieren. In ein Glas abfüllen und abkühlen lassen.

IN einer Pfanne ohne Zugabe von Fett die Pinienkerne bei mittlerer Temperatur goldbraun anrösten, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Die Kräuterseitlinge der Länge nach in Streifen zupfen. Die Knoblauchzehen abziehen und leicht andrücken. Die Blättchen von einem Zweig Thymian abziehen. In der zuvor genutzten Pfanne nun 3 EL Butter oder Olivenöl auf mittlerer Temperatur erhitzen und darin die Kräuterseitlingstreifen goldbraun anrösten. Die Knoblauchzehen und Thymianzweige mit in die Pfanne legen und alles regelmäßig gut durchschwenken. Wenn die Pilze gar sind, Thymianzweige und Knoblauch herausnehmen und die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen.

In der Zwischenzeit vom Ciabattabrot die Enden abschneiden und den Rest in 8 Scheiben schneiden. In einer zweiten Pfanne 3 EL Butter oder Olivenöl erhitzen und darin die Brotscheiben von beiden Seiten goldbraun anrösten.

Zum Servieren nun die gerösteten Ciabattascheiben mit dem angerösteten Knoblauch einreiben und mit Zwiebelchutney bestreichen. Darauf die angebratenen Kräuterseitlinge verteilen, mit Pinienkernen und Thymianblättchen bestreuen sowie mit Trüffelöl beträufeln und genießen.

ZUTATEN

Für 4 Portionen

1 Ciabattabrot
4 TL Trüffelöl
40 g Pinienkerne
3 EL Butter oder Olivenöl

Für das Zwiebelchutney:

500 g rote Zwiebeln
100 ml Balsamicoessig
100 g Zucker
1 Lorbeerblatt
1 TL Salz
½ TL schwarzer Pfeffer

Für die Kräuterseitlinge:

300 g Kräuterseitlinge
4 Zweige Thymian
4 Knoblauchzehen
½ TL Salz
½ TL schwarzer Pfeffer
3 EL Butter oder Olivenöl

UTENSILIEN

Schneidebrett, Brotmesser, Messer,
2 Pfannen, kleine Schüssel, kleiner
Topf, Sparschäler