PILZRAGOUT MIT VEGANEN FILET-STÜCKCHEN UND KARTOFFELRÖSTIS

2 PORTIONEN | 30 MIN | MITTEL

ZUTATEN

100 g Kräuterseitlinge

100 g Pfifferlinge

100 g Austernpilze

1 Zwiebel

1 halbe Knoblauchzehe

5 g Petersilie

1 halbe Bio Zitrone

4 Gramm Thymian frisch

200 g Soja-Sahne

2 Prise Salz

2 Prisen Pfeffer aus der Mühle

1 Prise weißer Rohrzucker

1 Pkg. Garden Gourmet Vegane Filet-Stückchen

2 große Kartoffeln, vorwiegend festkochend

40 ml Leinöl

1 halbe Prise Muskat

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

1. Zubereitung Pilzragout

Die Pilze putzen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.
Petersilie waschen in feine Streifen schneiden.
Der Zitrone mit einer feinen Reibe die Schale runter raspeln und den Saft auspressen.
Den Thymian von den Zweigen trennen und fein schneiden.
In einer Pfanne 20 ml Leinöl hoch erhitzen und die Pilze darin scharf anbraten.
Anschließend die Zwiebel und den Knoblauch dazugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Sojasahne auffüllen und die Zitrone, Petersilie und Thymian hineingeben.
Die Veganen Filet-Stückchen dazugeben und ca. 1 Minute leicht köcheln lassen.
Mit jeweils einer Prise Salz, Rohrzucker und Pfeffer abschmecken.

2. Zubereitung Kartoffelröstis

Kartoffeln schälen und mit einer groben Reibe in einer Schüssel raspeln.
Danach die Kartoffelraspel mit der Hand leicht ausdrücken.
Das überschüssige Wasser abschütten und mit dem restlichen Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
In einer Pfanne das Leinöl erhitzen und eine Hand voll von der Kartoffelmasse vorsichtig in die Pfanne legen.
Mit einem Pfannenwender die Kartoffelmasse flach pressen.
Von beiden Seiten goldgelb anbraten. Die Temperatur nach dem Anbraten runter drehen und den Rösti gar ziehen lassen.

ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE