



Pilzragoût mit Kapern und Passata im Reising

Die säuerlichen Kapern passen sehr gut zu den kurz angebratenen Champignons und ebenso in die leicht tomatierte Sauce. Es ist ein einfaches, aber schmackhaftes Gericht, das in weniger als einer halben Stunde auf dem Tisch steht. Zu lange schmoren sollte man die Champignons sowieso nicht, denn dabei würden sie zu stark einschrumpfen. Kurzes scharfes Anbraten verleiht ihnen hingegen ein feines Aroma.

Zutaten

200g Champignons
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2El Kapern im Essig
1dl Bouillon vegetabil
1/4Tl Koriander
2El Passata di Pomodoro
1El Sauerrahm
100g vorgekochter Basmati-Reis
Pfeffer
Bratbutter
Olivenöl

Zubereitung

Champignons trocken abreiben, um sie von Erdresten zu befreien. In ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren und längs zu den Schalen in schmale Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken. Kapern unter kaltem Wasser kurz abspülen.

Zwiebelstreifen kurz anbraten, Champignons zugeben und mitrösten bis sie leicht bräunliche Ränder zeigen. Passata zugeben und 2-3 Minuten mitdünsten. Bouillon dazugießen, Kapern zugeben, mit Koriander und Pfeffer würzen und ca. 5 Minuten

leicht köcheln lassen. Sauerrahm zugeben und vermischen. Bis zum Anrichten nur noch warmhalten, aber nicht mehr köcheln.

Parallel dazu den Reis in Olivenöl braten.

Reis zu einem Ring anrichten und das Pilzragoût in die Mitte geben. Mit etwas frischen Kräutern, z.B. Rosmarin, garnieren.



