Raffiniertes

Nussbraten mit Champignon-Rotwein-Soße

Zutaten
für 4 Portionen

für den Nussbraten
- 25 g getrocknete Pfifferlinge
- 100 g Linsen
- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 250 g Rote Bete (vorgekocht)
- 100 ml Rotwein
- 100 g Walnüsse
- 50 g Haselnüsse
- 50 g Mandeln
- 3 EL Mehl
- 50 g Räuchertofu
- 3 EL Ahornsirup
- Olivenöl
- Thymian
- Rosmarin
- Salz
- Pfeffer

für die Champignon-Rotwein-Soße
- 150 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 2 EL Öl
- 1 EL Butter
- 1 Lorbeerblatt
- 2 TL brauner Zucker
- 1 TL Mehl
- 350 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Rotwein
- 1 EL Rotweinessig
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Thymian
- Salz

für die Kroketten
- 500 g Kartoffeln, mehligkochend
- 2 Eier
- 20 g Kartoffelstärke
- 20 g Butter
- Muskat
- Salz
- Pfeffer
- Semmelbrösel
- Öl

Zubereitung

Nussbraten

Die Pfifferlinge etwa 20 Minuten in heißem Wasser einweichen, anschließend die Pfifferlinge ausdrücken und das Wasser aufbewahren, wird später gebraucht. Die Linsen in leicht gesalzenem Wasser etwa zehn Minuten gar kochen. So viel Wasser nehmen, dass die Linsen eben bedeckt sind.

Den Lauch waschen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwa Olivenöl bei mittlerer Hitze weich dünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, Rote Bete würfeln, Pfifferlinge klein schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze anbraten. Rote Beete, Linsen, Knoblauch und Pfifferlinge hinzufügen und weitere drei Minuten anschwitzen. Alles mit Rotwein und etwas Pilzwasser ablöschen und ein bis zwei Minuten bei niedriger Hitze schmoren lassen, bis alles etwas eingedickt ist.

Walnüsse, Haselnüsse und Mandeln zerhacken – nicht zu grob und nicht zu fein – und den Räuchertofu würfeln. Jetzt kommt alles zusammen in eine Schüssel und wird mit dem Mehl vermengt – mit Thymian, Rosmarin und Ahornsirup würzen. Dann alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und die Masse hineingeben, dann den Lauch darüber verteilen. Im Backofen muss der Nussbraten nun etwa 45 Minuten bei 175 Grad backen.

Champignon-Rotwein-Soße

Währenddessen wird die Soße gemacht. Dafür Zwiebel, Champignons und Karotte grob klein schneiden. Da hinterher alles püriert wird, muss man sich wirklich nicht lange mit dem Schneiden aufhalten.

Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Champignons und Karotte darin bei hoher Hitze eine Minute scharf anbraten. Hitze leicht verringern und unter Rühren fünf Minuten weiter braten. Butter, Lorbeerblatt, Zucker und Thymian dazugeben und unter Rühren weitere sechs Minuten braten. Dann mit Salz abschmecken.

Mehl unterrühren und zwei bis drei Minuten bei mittlerer Hitze unter Rühren schmoren lassen, bis die Masse goldbraun ist. Anschließend mit Gemüsebrühe und Rotwein ablöschen, Rotweinessig und Senf unterrühren. Bei niedriger bis mittlerer Hitze 20 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.

Lorbeerblatt aus dem Topf nehmen und alles fein pürieren. Den Nussbraten zum Anrichten mit der Soße garnieren. Dazu passen Klöße und vervollständigen des Festtagsfeeling.

Kroketten

Die Kartoffeln kochen, danach schälen, durch eine Kartoffelpresse drücken und auskühlen lassen.

Die Eier trennen. Das Eigelb mit Stärke, Butter, Salz, Pfeffer und Muskat unter die Kartoffelmasse kneten. Aus dem Teig Kroketten formen. Diese im Eiweiß und danach in den Semmelbröseln wälzen. Die Kroketten in Öl frittieren, bis sie goldbraun werden.

Brennwert: 4.089 kJ, 977 kcal · Zeit: 1½ Stunden