

Champignons gefüllt mit Staudensellerie und Apfel

- Riesenchampignons
6- 8 Stück ca.500g
- 1 Schalotte
- 1 Apfel ca. 60 g
- 100 g Staudensellerie
- 1/8 l Champagner
- 1/8 l Gemüsebrühe
- 1 Knoblauchzehe
- Sonnenblumenöl
- 50 g Schafskäse
- 2 Eßl. Creme Fraiche
- 2 Frühlingszwiebel
- 2 Tel. frischer Thymian
- 3 Lorbeerblätter
- Petersilie
- etwas Zitrone



Dekoration:
ca. 20 g Sprossenmix

Vorbereitung

1. Die Riesenchampignons säubern und von den Stielen befreien. Wenn die Stiele beim Herausbrechen keine große Höhlung hinterlassen, mit einem Teelöffel die Mulde vergrößern.
2. Staudensellerie, Schalotte, 1/2 Knoblauchzehe und die Stiele der Champignons klein hacken und in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl scharf anbraten.
3. Nach einigen Minuten den fein gehackten Apfel unterheben und mit einem Schuß Gemüsebrühe und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Füllung in die Pilzhüte streichen und die gefüllten Pilze in einer Auflaufform anrichten.
5. Den Schafskäse auf einem Teller mit der Gabel zerdrücken, mit der Creme Fraiche und der restlichen halben Knoblauchzehe mischen. Die Creme auf die Pilze streichen (*ergibt pro Pilz ca. 1 Teelöffel*).
6. Champagner, Gemüsebrühe, Lorbeerblätter und die Hälfte des Thymians kurz aufkochen und an die Pilze gießen. Mischungsverhältnis von Champagner und Gemüsebrühe ist natürlich Geschmacksache! Scharf mit Pfeffer, Salz und evtl. etwas Zitrone abschmecken. Champignons sollten zu $\frac{3}{4}$ mit der Brühe bedeckt sein.
7. Im Backofen bei 180 Grad Umluft ca. 45 Minuten backen.

Heiß servieren und mit dem restlichen Thymian, den klein gehackten Frühlingszwiebeln und der Petersilie dekorieren.

Weitere Variante als Hauptgericht: man kann den Sud aus der Auflaufform mit etwas Creme Fraiche anrühren und als Sauce mit Baguette reichen.

Als marinierte Vorspeise: Vorbereitung wie oben angegeben, nur ohne das Schafskäse-Creme-Fraiche-Gemisch. Pilze ca. 8 Std. vor dem Servieren wie o.a. zubereiten. Erst kurz vor dem Servieren noch einmal mit dem Schafskäse-Creme-Fraiche-Gemisch im Backofen überbacken und warm servieren.