

Lauwarmes Waldpilz-Tatar

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

für 4 Förmchen von je ca. 1 dl

SALATSAUCE

1 Esslöffel Zitronensaft
2 Esslöffel Sonnenblumenöl
1 Esslöffel Baumnussöl
¼ Teelöffel Salz
Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten gut verrühren, Sauce beiseite stellen.

TATAR

500 g gemischte Waldpilze
(z. B. Eierschwämmli, Steinpilze)
2 Schalotten, fein gehackt
1 Esslöffel Baumnussöl
1 Teelöffel Majoranblättchen, gehackt
½ Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

100 g Eichblattsalat
2 Esslöffel Baumnüsse, grob gehackt,
geröstet

wenig Bratbutter

Für die Garnitur einen kleinen Steinpilz und einige Eierschwämmli beiseite legen. Restliche Pilze hacken, mit den Schalotten im heissen Öl ca. 2 Min. kräftig anbraten. Majoran begeben, würzen, leicht abkühlen, mit 1 Esslöffel der beiseite gestellten Salatsauce mischen. Die Pilze in die Förmchen verteilen, gut andrücken, auf Teller stürzen. Salat neben Pilz-Tatar anrichten, mit Nüssen bestreuen, mit der restlichen Sauce beträufeln. Beiseite gestellten Steinpilz in Scheiben schneiden, mit den Eierschwämmli in der Bratbutter kurz braten, auf Teller verteilen, sofort servieren.



Der passende Wein



Pilze und Salatsaucen vertragen sich normalerweise eher schlecht mit Wein. Doch wenn Sie vor dem **lauwarmen Waldpilz-Tatar** zum Apéro für einmal geröstete Baumnüsse oder Pistazien servieren, so können Sie gut und gerne auf den obligatorischen Weissen verzichten und zu beidem ein Gläschen trockenen **Sherry** (Fino oder Oloroso) probieren. Die wunderbaren Aromen von Baumnüssen und Baumnussöl harmonisieren ausgezeichnet mit dem ebenfalls leicht nussigen Aroma des Sherrys. Sollte Ihnen der Sherry jedoch zu hochprozentig sein, so wären ein etwas älterer **Chardonnay**, dessen Geschmack manchmal auch an Nüsse erinnert, oder für Rotweinfans ein **Pinot noir** einen Versuch wert.



Zu den festlichen **Hirschröllchen in Feigensauce** gehört eigentlich ein festlicher Roter, beispielsweise ein gut ausgereifter **Syrah** aus dem Wallis, oder, wenn Sie die feine Süsse des Essens noch unterstützen wollen, ein **Shiraz** aus Australien. Aber auch ein älterer **Barolo**, ein **Brunello di Montalcino** oder gar ein **Amarone** aus Italien haben die Kraft, dieses herbstliche Wildgericht ausgezeichnet abzurunden.



Süsswein-Freunde können zur **Kürbis-Tarte mit Kürbiskern-Glace** ihrer Leidenschaft frönen und einen süssen Walliser Wein (z. B. einen **Amigne**, **Arvigne**, **Ermitage** oder **Johannisberg**) oder einen **Picolit** aus Italien trinken. Gut eignet sich ebenso ein junger **Moscato d'Asti**.

Serviertemperaturen:

Sherry und Süssweine: aus dem Kühlschrank, 7–9 Grad

Chardonnay: ca. 12 Grad

Pinot noir: 14–16 Grad

festliche Rotweine: 16–18 Grad