

Faux Gras



Zubereitung

Pilze rüsten, mit Pinsel sauber wischen, allenfalls hartes Ende abschneiden, in feine Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und hacken, Knoblauch schälen und pressen. Nüsse hacken und in Pfanne ohne Öl rösten.

Öl und Butter in einer weiten Pfanne erhitzen, darin Zwiebeln und Knoblauch 5 Minuten unter Rühren sanft andünsten, keine Farbe annehmen lassen. Pilze zugeben, unter Rühren weich dünsten, zirka 6–8 Minuten, vom Feuer nehmen.

In einem Blender gekochte Linsen, Nüsse, Zitronensaft, Sojasauce, die frischen Kräuter, Cognac, Zucker und Cayenne Pfeffer mit den Champignons zu einer feinen Paste mixen. Probieren und nach Belieben zusätzliche Butter, Sojasauce, Cognac, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zugeben.

In eine Terrinen-Form oder Schüssel füllen und einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Mit Toast oder geröstetem Baguette servieren. Dazu passen [Gemüsepickles](#) oder Schalottenkonfitüre.

Zutaten für 10 Appetizer-Portionen

- 100g frische Champignons
- 2 EL Olivenöl «extra vergine»
- 5 EL Butter
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 250g gekochte grüne Linsen
(dazu braucht es zirka 120g getrocknete)
- 120g Baumnüsse oder Pekannüsse
- 2 EL frischer Zitronensaft
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL frische, fein gehackte Rosmarinadeln
- 1 EL frische, fein gehackte Thymianblättchen
- 2 EL frische, gehackte Salbeiblätter oder glattblättrige Petersilie
- 2 TL Cognac oder Brandy (optional)
- 1 TL brauner Zucker
- 1 gute Prise Cayenne Pfeffer