

St Céols mit Pilzen und Esskastanien

Informations



Zutaten

- 1 St Céols
- 50 g gerösteter Sesam von Albert Ménès
- 20 g Mohnsamen von Albert Ménès
- 200 g Austernpilze
- 200 g große Champignons
- 100 g kleine Champignons
- 80 g Isigny-Halbsalzbutter
- 1 Schalotte
- 200 g Esskastanien, vakuumverpackt
- ½ Bund glatte Petersilie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsschritte





1. Den gesamten St Céols mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
2. Die Oberseite und die Ränder in der Sesam-Mohnsamen-Mischung wälzen.
3. In einer heißen Pfanne die Butter schmelzen und alle zuvor mit einem sauberen Tuch abgeriebenen Pilze anbraten.
4. Sobald diese eine schöne goldbraune Farbe angenommen haben, die Esskastanien sowie die fein gehackte Schalotte hinzugeben und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Vom Herd nehmen und die Zubereitung bei Zimmertemperatur beiseitestellen.
5. Den Käse mit den auf Zimmertemperatur abgekühlten Pilzen garnieren.
6. Ein paar Blättchen glatte Petersilie darüber verteilen.

? **Tipps und Tricks:** Für dieses Rezept können je nach Geschmack auch andere Pilze verwendet werden (Trompetenpfifferling, Echter Pfifferling, Schafsfußpilz ...).