

## **Haferschrot**

*Waldpilze, Topinambur, Schnittlauch*

### **Schnittlauchcreme**

Pflanzenöl und Schnittlauch mixen bis die Masse warm wird und leuchtet.  
Abseihen.

Pilze putzen und einen Fond ansetzen.

### **Geschmorte Topinambur**

Topinambur auf ein Salzbett legen und bei 160 Grad im Ofen weichschmoren.

Haferflocken mit Pilzfond aufkochen, salzen, pfeffern und die Schnittlauchpaste einrühren.

Pilze in Olivenöl goldgelb braten, eine Flocke Butter hinzufügen und mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten den Haferflockenporridge in die Mitte des Tellers platzieren, die gebraten Pilze darüber verteilen und rohe Pilze bzw. Topinambur darüber hobeln.