

4 PERSONEN ALS BEILAGE

*Pilze***140 g braune Champignons**,  
geviertelt**120 g Shitakepilze**, halbiert**1 Knoblauchzehe**, mit einer  
Messerklinge zerdrückt**60 ml Olivenöl****1 Bio-Zitrone**, 3 dünne  
Streifen Schale, 2 EL Saft**5 g Thymianzweige****1 ½ EL Ahornsirup****1 getr. Cascabel-  
Chilischote****1 EL Dill** (grob gehackt)**½ EL Petersilie** (fein  
gehackt)*Hummus***2 Knoblauchknollen**, oberes  
Fünftel abgeschnitten, sodass  
die Zehen frei liegen**2 EL Olivenöl****2 EL Tahin****300 g gegarte Kichererbsen**  
\*)**2 EL Zitronensaft****3 EL eiskaltes Wasser****Meersalzflocken, Pfeffer****HUMMUS MIT KONFIERTEM KNOBLAUCH UND  
GEGRILLTEN PILZEN**

YOTAM OTTOLENGHI • FLAVOUR S. 234

Eventuell müssen die Kichererbsen 24 h eingeweicht und ungefähr 1 h gekocht werden, der Knoblauch braucht etwa 1 h, die Pilze müssen 1-2 h durchziehen.

Backofen auf 200° (Umluft) vorheizen. 2 Knoblauchknollen mit einem TL Öl beträufeln und mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen. Fest in Alufolie einwickeln und 40 Minuten im Ofen backen, bis die Knollen weich und goldbraun sind. Folie entfernen, leicht abkühlen lassen und die Zehen aus der Schale drücken.

Während der Knoblauch im Ofen ist, für die Pilze eine große Grillpfanne bei hoher Temperatur erhitzen. Die Pilze etwa 8 min grillen, dabei immer wieder wenden, bis überall dunkle Streifen zu sehen sind. Pilze mit zerdrücktem Knoblauch, Öl, Zitronensaft und -schale, Thymian und Ahornsirup, 1 ½ TL Meersalzflocken und 1 kräftigen Prise Pfeffer in eine Schüssel geben und gut durchmischen. Die Chilischote in der Pfanne 4 min grillen, bis sie duftet. Grob hacken und mit den Kernen zu den Pilzen geben. 1 bis 2 h durchziehen lassen.

Alle Zutaten für den Hummus mit dem konfierten Knoblauch und ¾ TL Meersalz in den Mixer geben und glatt pürieren.

Hummus in einer Schale verstreichen, in die Mitte eine große Mulde drücken und die Pilze mitsamt ihrem Öl und den Aromaten, mit Dill und Petersilie gemischt in die Mulde löffeln.

\*) Für 600 g gegarte Kichererbsen weicht man **250 g getrocknete Kichererbsen** in reichlich kaltem Wasser mit **1 TL Natron** über Nacht (mindestens 12, besser 24 h) ein. Gießt das Ganze in ein Sieb und setzt sie in einem großen Topf mit 1,8 l Wasser und ½ **TL Natron** auf. Einmal aufkochen, dann zugedeckt bei mittlerer Hitze 35 Minuten garen. Den Deckel abnehmen, **1 TL Salz** unterrühren und die Kichererbsen weitere 15 Minuten garen, bis sie so weich sind, dass man sie zwischen den Fingern zerdrücken kann – notfalls die Garzeit verlängern. Gut abtropfen lassen