



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Gebratene Pilze mit gefüllten Grießknödeln, glasierten Äpfeln und Steinpilzschaum

ZUTATEN:

Gefüllte Grießknödel:

500 ml Milch

250 g Grieß

3 Eier

8 Wachteleier

Muskat, Salz

Glasierte Äpfel:

1 roter Apfel

50 g Butter

etwas Zucker

Steinpilze:

500 g Pilze

Pilzschaum:

2 Schalotten

Abschnitte der Pilze

100 Rhöner Apfelsherry

100 ml Geflügelfond

200 ml Milch

100 ml Sahne

100 ml Apfelwein

Zitrone, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG

Gefüllte Grießknödel:

Die Milch aufkochen, mit Salz und Muskatnuss würzen und den Grieß einrühren. Etwa 10 Minuten quellen lassen, dann die Eier gut unterrühren. In einem kleinen Topf die Wachteleier in 2 ½ Minuten wachsw weich kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken und pellen. Aus dem gequellten Grießteig runde Taler formen und je ein Wachtelei in die Mitte geben. Zu runden Knödeln rollen und in leicht köchelnden Wasser 6 Minuten garen.

Pilze mit einem feuchten Tuch oder einem kleinen Messer gründlich putzen, nicht in Wasser waschen. In feine Scheiben schneiden und bis kurz vor dem Anrichten beiseitestellen.

Pilzschaum:

Die Schalotten schälen und fein würfeln und mit den Abschnitten der Pilze in etwas Öl anschwitzen. Mit Sherry ablöschen, einkochen lassen und mit Geflügelfond aufgießen. Etwa 30 Minuten ziehen lassen. Milch und Sahne dazugießen und einmal aufkochen lassen. Mit Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken, aufmixen und durch ein Sieb passieren.



hr1-DOLCE VITA

Glasierte Äpfel:

Den Apfel schälen, in Spalten schneiden und kurz in Butter anschwitzen. Ein bisschen Zucker darüber streuen.

Anrichten:

Eine große Pfanne sehr heiß werden lassen und die Pilze darin in etwas Öl von allen Seiten goldbraun braten. Die Pfanne muss groß genug sein, da die Pilze sonst kochen statt zu braten. Wenn die Pilze fast fertig sind, etwas Butter und frische Petersilie hinzugeben und erst ganz zum Schluss salzen. Mit den Grießknödeln, den glasierten Äpfeln und dem Steinpilzschaum auf den Tellern verteilen und sofort servieren.