



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

## Cappuccino von Waldpilzen mit Madeiraschaum

### ZUTATEN:

500 g Rinderhack	100 ml Madeira
3 Eiweiß	100 ml Sahne
150 g Steinpilze, getrocknet	
400 g Pilze gemischt, frisch	Salz, Pfeffer, Lorbeer, Piment, Wacholder
1 l Brühe/Geflügelfond	
3 Schalotten, geschält und geschnitten	
1 Zwiebel	

### ZUBEREITUNG

#### Die Pilze:

Die frischen Pilze schön putzen, am besten mit einem feuchten Tuch oder einem kleinen Messer. Wenn es nicht unbedingt nötig ist, vermeiden, die Pilze zu waschen. Die Pilze in kleine Würfel schneiden und kurz anbraten, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze können dann direkt in die Cappuccinotassen abgefüllt werden.

#### Essenz/Klare Suppe:

Die Abschnitte der Pilze und die getrockneten Pilze zusammen mit den Schalotten in etwas Öl anschwitzen und mit dem Madeira ablöschen. Nachdem dieser eingekocht ist, mit kaltem Geflügelfond aufgießen. Das Rinderhack mit dem Eiweiß vermischen und in den kalten Fond geben. Hinzu kommen noch zwei halbe Scheiben schwarz geröstete Zwiebelhälften. Nun das Ganze langsam aufkochen und dabei achten, dass nichts anbrennt. Nicht wild rühren, sondern nur ganz leicht am Boden kratzen. Nun ein paar Gewürze dazu geben (Lorbeer, Piment, Wacholder, Pfeffer) und alles eine gute Stunde langsam ziehen lassen.

Danach geben wir alles durch ein Passiertuch und schmecken die Essenz kräftig ab.

#### Madeiraschaum:

100 ml von der Essenz mit 100 ml Sahne aufkochen und dann mit einem Stabmixer aufschäumen.

#### Anrichten:

Auf die Pilze geben wir jetzt die klare Essenz und darauf den Schaum.