



hr1-DOLCE VITA

Hubertus Tzschirner

I'm the King of Mushrooms!

(Steinpilze, Kartoffelstampf, Eigelb, Schnittlauch, braune Butter, Sahne und Parmesan)

ZUTATEN

1 kg Steinpilze, geputzt
800 – 1000 g mehliges Kartoffeln
4 Bio-Eier, nur das Eigelb
¼ Bund Schnittlauch, sehr fein geschnitten
250 g Butter
½ Becher Sahne
100 ml Milch
¼ l Geflügelfond oder Pilzfond
3 EL Parmesan, fein gerieben
etwas Olivenöl
etwas Meersalz, grob
1 Msp. Grober Pfeffer (Sieben von Ingo Holland)
1 Msp. Muskatnuss oder Muskatblüte, gemahlen
1 Schuss trockener Weißwein
etwas Gartenkresse
etwas fein gehobelte Radieschenscheiben

Optional: grobe Mettwurst oder eine Fenchel-Salsiccia (nur das Brät) knusprig gebraten

ZUBEREITUNG

Steinpilze in grobe Stücke oder Scheiben schneiden. Mehliges Kartoffeln im Salzwasser weich kochen. Anschließend abschütten und leicht im Topf ausdampfen lassen. Die Milch einmal aufkochen. Die Butter erhitzen, bis sie goldgelb, nussig wird. Mit einem Handrührgerät die noch heißen Kartoffeln zusammen mit der braunen Butter, etwas Meersalz, etwas Muskatnuss und der heißen Milch sehr luftig und cremig rühren. Wenn die Milch nicht ausreicht um ein cremiges Ergebnis zu erreichen, verwenden Sie noch ein wenig mehr heiße Milch. Unter das Püree den Schnittlauch, den Parmesan und ggf. das kross gebratene Wurstbrät rühren.

Das heiße Püree in schöne, tiefe Teller mittig aufsetzen und darin eine Kuhle bilden. In die Kuhle jeweils ein Eigelb setzen, ggf. mit restlichem Püree vorsichtig abdecken und im vorgeheizten Backofen (75°C) warm halten.

Geflügelfond und Sahne aufkochen und bei kleiner Temperatur simmern lassen. Mit etwas Salz abschmecken.



hr1-DOLCE VITA

Steinpilze in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl scharf anbraten, einen Schuss Weißwein zugeben und mit etwas Meersalz, ein wenig Butter und einer Prise Pfeffer fein abschmecken.

Anrichten:

Die Steinpilze auf dem Püree üppig platzieren. Die Geflügelsahne mit einem Schuss Weißwein abschmecken und mit einem Zauberstab aufgeschäumt an die Pilze geben. Mit Kresse garniert sofort servieren.

Tipps:

Wer Lust, Muße und etwas Kleingeld übrig hat, kann dieses simple Gericht noch einmal auf die Endstufe heben, indem man vor der Zugabe der braunen Butter hauchdünne Trüffelscheiben in ordentlicher Menge darüber hobelt.

Die Steinpilze sollten nur mit einem Messer und einem kleinen Pinsel geputzt werden, da sie sich zu schnell mit Wasser vollsaugen würden und beim anschließenden Braten nur kochen statt braten würden.

Die Geling-Garantie für ein super cremiges Püree ist die direkte Verarbeitung der noch heißen Kartoffeln und der heißen Zutaten.