

Steinpilz-Bouillon, Cannelloni mit Pilz-Soße, Polenta

Für zwei Personen

Für die Steinpilz-Essenz:

60 g getrocknete Steinpilze 500 ml Geflügelfond 1 Ei, davon das Eiweiß

Für die Cannelloni:

4 Kräuterseitlinge 1 Saiblingsfilet à 150 g 2 Knoblauchzehen
1 Zitrone 50 ml Sahne 2 EL Butter
2 Zweige Thymian 4 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Polentaschnitten:

150 ml Instant-Polenta 125 g Champignons 2 EL getr. Steinpilze
1 Schalotte 250 ml Gemüfefond 200 g Sahne
40 g Parmesan 1 Knoblauchzehe 1 Zweig Thymian
2 EL Butterschmalz 1 EL Butter

Für die Garnitur:

40 g Bunapi Shimeji 40 g Enoki-Pilze 1 EL Ghee, Salz

Für die Steinpilz-Essenz:

Den Geflügelfond in einem kleinen Topf erhitzen, die getrockneten Pilze zugeben und etwa 20 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen. Um die Essenz zu klären, ein Eiweiß verquirlen und in den Fond geben. Nach einigen Minuten das gestockte Eiweiß abschöpfen.

Für die Cannelloni:

Die Kräuterseitlinge in feine Scheiben hobeln und in einem Dampfeinsatz über kochendem Wasser einige Minuten garen. Herausnehmen und nebeneinander auf Frischhaltefolie aufreihen. Den Saibling in einer Moulinette pürieren, Sahne zugeben und mit Knoblauch, einigen Zitronenzesten, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse auf die Kräuterseitlinge geben und einrollen.

Etwa 8 Minuten vor dem Anrichten in einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und das Röllchen darin anbraten.

Etwas Butter und Thymian hinzugeben und aufschäumen lassen.

Für die Polentaschnitten:

Die Champignons mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen, vierteln und in einer Pfanne ohne Öl rösten. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Parmesan auf einer Vierkantreibe fein reiben.

Butter zugeben, aufschäumen und Schalotte sowie Knoblauch zugeben. Braten bis die Zwiebeln glasig sind. Dann kurz beiseite stellen.

Fond und Sahne zusammen mit Thymian und getrockneten Steinpilzen aufkochen. Polenta einrühren und 1 Minute unter ständigem Rühren köcheln. Parmesan und Pilze unterrühren und die Masse in eine geölte Auflaufform geben. 10 Minuten im Gefrierfach kalt stellen.

Die Polenta mit einer runden Ausstechform ausstechen und in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz anbraten.

Für die Garnitur:

Die Pilze mit einer Pilzbrüste putzen und in einer Pfanne mit aufgeschäumtem Ghee rundum braun braten. Die Pilze mit Salz abschmecken.

Die Cannelloni halbieren und auf den Teller setzen. Die Polentaschnitten daneben setzen und mit der Essenz angießen. Mit einigen Petersilienblättern und den Pilzen dekorieren und servieren.

Michelle Nowak am 20. März 2018