

Steinpilz-Cappuccino, -Aufstrich und -Taler mit Sabayon

Für zwei Personen

Für den Steinpilz-Cappuccino:

200 g Steinpilze	30 g getr. Steinpilze	1 schwarzer Trüffel
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	200 ml trockener Weißwein
200 ml Gemüsefond	100 g Sahne	200 ml Milch
1 Zitrone, (Saft)	4 Zweige Thymian	4 Zweige glatte Petersilie
4 Zweige Liebstöckel	1 Muskatnuss	1 EL Butter
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Steinpilztaler:

100 g Steinpilze	150 g mehligk. Kartoffeln	2 Schalotten
2 EL griffiges Mehl	$\frac{1}{2}$ EL Weizengrieß	1 Ei
$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Thymian	2 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Aufstrich:

$\frac{1}{4}$ Sauerteigbrot	200 g vorgeg. Maronen	20 g getr. Steinpilze
30 g Haselnusskerne	1 Zitrone, (Saft)	4 EL Traubenkernöl
$\frac{1}{4}$ Bund Thymian	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Sabayon:

2 Eier, (Eigelb)	2 EL Gemüsefond	150 g Sahne
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für den Steinpilz-Cappuccino:

Die getrockneten Steinpilze in 50 ml lauwarmem Wasser quellen lassen. Die frischen Steinpilze mit einer Pilzbürste putzen und grob würfeln. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Olivenöl und Butter im Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch bei geringer Hitze darin andünsten. Die Steinpilze wenige Minuten mitdünsten. Die getrockneten Steinpilze klein schneiden, unterheben und das Steinpilzwasser aufheben. Thymian, Petersilie und Liebstöckel abbrausen und trockenwedeln.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Mit Weißwein ablöschen, aufkochen und Fond, Steinpilzwasser und Sahne zufügen. Einige Minuten köcheln lassen und fein pürieren. Mit Kräutern bestreuen. Milch und Zitronensaft aufgießen und dann mit einem Stabmixer aufschäumen.

Den Milchschaum über die Steinpilz-Suppe geben und mit gehobeltem Trüffel bestreuen.

Für den Steinpilztaler:

Die Steinpilze mit einer Pilzbürste putzen und klein würfeln. Schalotten abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Butterschmalz andünsten lassen. Pilze zufügen, etwas anbraten und mit Salz, Pfeffer und Thymian und Petersilie würzen.

Die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in einem Topf mit reichlich Salzwasser gar kochen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffeln ausdampfen lassen. Grieß und Ei unter die Masse arbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Masse auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem runden Ausstecher Teigformen ausstechen. Die Pilze darauf verteilen, dann eine Teig Form darauf legen und am Rand andrücken. In einer Pfanne mit Butterschmalz schwimmend backen.

Für den Aufstrich:

Die getrockneten Pilze mit kochendem Wasser übergießen und beiseite stellen. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Das Brot in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit einem Kreisausstecher ausstechen. Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Brote darin von beiden Seiten hellbraun anrösten. Die Petersilie und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Steinpilze aus dem Wasser nehmen und das Steinpilzwasser aufheben.

Die Maronen mit einer Moulinette grob zerkleinern, die Nüsse hinzufügen und kurz mit hacken. Pilze, Einweichwasser, Petersilie und das Traubenkernöl hinzufügen und glatt pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft kräftig abschmecken.

Für die Sabayon:

Eigelb, Fond und Sahne über einem Wasserbad warm schlagen bis die Sabayon dicklich wird. In die fertige Sauce fein gehackte Petersilie geben und die Sabayon mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Variation vom Steinpilz aus Tellern anrichten und servieren.

Dolores Gächter-Ritter am 21. November 2017