

Pilz-Consommé. Pilze, Ravioli, Eierstich, Pilz-Chips

Für zwei Personen

Für die Pilz-Consommé:

100 g braune Champignons	50 g getrock. Steinpilze	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1-2 Scheiben Ingwer	200 ml Pilzfond
2 cl Wermut	4 Zweige Thymian	1 Lorbeerblatt
1 Sternanis	1 EL Olivenöl	Salz

Für die Pilz-Chips:

2 Kräuterseitlinge	2 TL Paprikapulver	1 EL Sonnenblumenöl
--------------------	--------------------	---------------------

Für die Ravioli:

2 Eier	2 EL Ricotta	1 EL Pinienkerne
1 TL Waldhonig	4 Zweige Thymian	124 g Hartweizengrieß
74 g Mehl	Salz	

Für die gebratenen Pilze:

3 braune Champignons	10 weiße Buchenpilze	Öl
----------------------	----------------------	----

Für den Eierstich:

10 g Parmesan	2 Eier	100 ml Sahne
1 TL Butter		

Für den Haselnuss-Schaum:

70 g Haselnüsse	200 ml Milch	Salz
-----------------	--------------	------

Für die Garnitur:

1 Beet Kresse

Für die Pilz-Consommé:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Steinpilze in heißem Wasser einweichen.

Knoblauch und Schalotten mitsamt Schale zusammen mit den Champignons kleinschneiden, dann in einem Topf in Olivenöl anbraten.

Thymian, Sternanis, Lorbeerblatt und Ingwer hinzufügen und mit Wermut ablöschen. Die eingeweichten Steinpilze mitsamt dem Wasser hinzugeben und mit dem Pilzfond auffüllen.

Etwas 30 Minuten simmern lassen, nicht zu stark kochen. Eventuell salzen und durch ein Passiertuch geben.

Für die Pilz-Chips:

Kräuterseitlinge in dünne Streifen schneiden und mit dem Öl und Paprikapulver einreiben. Im vorgeheizten Backofen knusprig werden lassen.

Für die Ravioli:

Eier, Mehl, Hartweizengrieß und Salz zu einem Nudelteig verkneten und in Folie im Kühlschrank ruhen lassen.

Pinienkerne in einer Pfanne oder im Ofen rösten. Die Blätter vom Thymian ablösen. Ricotta mit dem Honig, Pinienkernen, Thymian und Salz vermischen.

Den Nudelteig dünn ausrollen, mit der Ricotta-Mischung füllen, gut verschließen und in stark gesalzenem Wasser kochen.

Für die gebratenen Pilze:

Pilze putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und in ein wenig Öl anbraten.

Für den Eierstich:

Parmesan reiben. 1 EL Parmesan mit restlichen Zutaten vermischen und in einer gebutterten Pfanne langsam stocken lassen. Mit einem kleinen Ausstecher ausstechen.

Für den Haselnuss-Schaum:

Haselnüsse hacken und in einem Topf anrösten. Mit der Milch auffüllen, ein wenig salzen und köcheln lassen.

In einen Mixer geben und gut pürieren, dann durch ein Sieb geben und mithilfe einer Espuma-Flasche aufschäumen.

Für die Garnitur:

Etwas Kresse abschneiden und als Garnitur verwenden.

Christina Fink am 11. September 2024