

Getröffelter Fregolasotto mit Steinpilzen, Ziegenkäse

Für zwei Personen

Für das Fregolasotto:

200 g Fregola sarda	3 frische Steinpilze	40 g getrock. Steinpilze
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
50 g Butter	50 g Trüffelbutter	100 ml Sahne
200 ml trockener Weißwein	Rapsöl	1 Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

Für den Ziegenkäse:

1 Rolle Ziegenweichkäse	3 Eier	Pflanzenöl
200 g Panko	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 schwarzer Herbsttrüffel	1 Beet Radieschenkresse
---------------------------	-------------------------

Für das Fregolasotto:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die getrockneten Steinpilze in Wasser einweichen. Danach das Pilzwasser doppelt absieben.

Schalotte und eine Knoblauchzehe abziehen, fein würfeln und in der Butter andünsten. Fregola sarda zugeben und kurz anrösten. Mit dem Weißwein ablöschen und kurz einkochen. Dann Steinpilzwasser zugießen und langsam köcheln lassen, immer wieder umrühren. Nach 5 Minuten die kleingeschnittenen, eingeweichten Steinpilze und die Trüffelbutter zugeben und weiter köcheln lassen.

Schnittlauch und Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden.

Sahne bis zur gewünschten Konsistenz zugeben. Mit Salz und Pfeffer, Schnittlauch und Frühlingszwiebel abschmecken.

Die frischen Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden.

Bei starker Hitze in etwas Rapsöl anbraten, mit Salz, Pfeffer und etwas geriebenem Knoblauch abschmecken.

Für den Ziegenkäse:

Ziegenkäse in 1,5 cm starken Scheiben von der Rolle abschneiden. In den aufgeschlagenen Eiern wenden und im Pankomehl panieren. Diesen Vorgang einmal wiederholen (doppelt panieren).

In der Fritteuse goldgelb ausbacken und danach im Backofen bei 80 Grad warmhalten.

Für die Garnitur:

Fregolasotto in einem tiefen Pastateller anrichten, den Ziegenkäse und die angebratenen Steinpilze darauflegen. Den frischen Trüffel darüber hobeln und mit der Radieschen Kresse ausgarnieren.

Alex Schöpe am 19. November 2025