

Oberpfälzer Schwammerl-Brühe mit Ritter-Zipfeln

Für 2 Personen

100 g geräucherter Schweinebauch	400 g Steinpilze	450 g mehliges Kartoffeln
0,25 Porree Stange	1 Sellerieknolle	1 Petersilienwurzel
1 Möhre	250 g Zwiebel	1 Lorbeerblatt
5 Nelken	5 Wacholderbeeren	0,5 Bund Rosmarin
0,5 Bund krause Petersilie	1 Ei	1 EL Kartoffelmehl
3 EL Mehl	135 g Butter	750 ml Gemüsefond
3 EL heller Balsamico	Zucker	schwarzer Pfeffer
Salz		

50 Gramm Kartoffeln schälen und in feine Würfel schneiden. Den Porree putzen, von den Enden und den äußeren Blättern befreien und in feine Ringe schneiden. Die Petersilienwurzel putzen, schälen, von den Enden befreien und in feine Würfel schneiden. Den Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Die Möhre schälen, von den Enden befreien und fein würfeln. Eine Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Steinpilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Den Sellerie, das Lorbeerblatt, die Nelken und die Wacholderbeeren in ein Tee-Ei geben. 25 Gramm Butter in einem Topf erhitzen, die Möhre, den Porree, die Petersilienwurzel, eine Kartoffel und die Zwiebeln hinein geben und alles andünsten. Anschließend die Pilze hinein geben und kurz mit dünsten. Alles mit dem Gemüsefond aufgießen und das Tee-Ei hinein hängen. Das Ganze etwa 25 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Balsamico dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. 50 Gramm Butter in einem Topf erhitzen, nach und nach etwa zwei Esslöffel Mehl einrühren, so dass eine Mehlschwitze entsteht. Die restlichen Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abgießen, schälen, durch die Kartoffelpresse geben und abkühlen lassen. Den Schweinebauch in feine Würfel schneiden. Die restlichen Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. 30 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schweinebauchwürfel und die Zwiebeln darin anbraten. Das Ei aufschlagen, trennen und das Eigelb auffangen. Die Rosmarinnadeln zupfen und fein hacken. Die Petersilie zupfen und ebenfalls fein hacken. Das Kartoffelmehl, die Zwiebeln, die Schweinebauchwürfel, das Eigelb, den Rosmarin und die Petersilie zu der Kartoffelmasse geben, mit Salz würzen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Das restliche Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen und aus der Kartoffelmasse darauf eine Rolle formen. Etwa drei Zentimeter lange Stücke runter schneiden und die etwa fingerdicken Ritterzipfel daraus formen. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Ritterzipfel darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Die Schwammerlbrühe mit der Mehlschwitze abbinden und nochmal kurz aufkochen. Die Oberpfälzer Schwammerlbrühe mit den Ritterzipfeln in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Hans-Joachim Meyfeldt am 18. Oktober 2010