

Pfifferlinge, Lardo-Kichererbsen, Speckschaum-Häubchen

Für zwei Personen

Für die Kichererbsentaler:

400 g Kichererbsen	1 Knoblauchzehe	1 Schalotte
50 g Sahne	2 Eier	1 TL Dijon-Senf
3 EL Semmelbrösel	50 g Cornflakes	50 g Pankobrösel
2 EL Stärke	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Speckschaum:

50 g durchwachsener Speck	100 ml Kalbsfond	50 g Sahne
2 Eier, Eiweiß	1 TL Xanthan	

Für die Pfifferlinge:

400 g Pfifferlinge	4 Scheiben Lardo	1 Schalotte
20 ml Cognac	80 g Sahne	$\frac{1}{4}$ Bund krause Petersilie
3 EL Ghee	Salz	Pfeffer

Für die Kichererbsentaler:

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Kichererbsen abtropfen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und mit Sahne, Senf, Semmelbröseln und Stärke im Mixer zu einem Teig verarbeiten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Eier verquirlen. Pankobrösel mit zerbröselten Cornflakes vermischen. Den Kichererbsenteig zu dünnen Talern formen, in den verquirlten Eiern und dann in der Panko-Brösel-Cornflakes-Mischung wenden. Im heißen Butterschmalz von beiden Seiten knusprig ausbacken. Im Ofen weitere 15 Minuten fertig garen.

Für den Speckschaum:

Den Speck fein würfeln und im Fond kurz aufkochen, bei schwacher Hitze 15 Minuten ziehen lassen. Die Flüssigkeit durch ein Haarsieb abgießen und in einen hohen Behälter geben. Sahne hinzufügen, Xanthan einrieseln lassen und mit einem Stabmixer untermixen. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Die Masse in die Espumafflasche geben und mit zwei CO₂-Patronen befüllen.

Für die Pfifferlinge:

Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste putzen und in grobe Stücke teilen. In einer Pfanne in heißem Butterschmalz auf hoher Hitze anbraten. Die Hitze reduzieren, gehackte Schalotte hinzufügen und kurz dünsten. Mit Sahne auffüllen, Cognac hinzufügen und einkochen lassen.

Die heißen Kichererbsentaler auf Teller verteilen, je 2 Scheiben Lardo überkreuz darauflegen und mit dem Pilzragout abdecken. Etwas gehackte Petersilie darauf streuen und als oberstes ein Häubchen Speckschaum mit dem vorher aufgeschüttelten Siphon geben.

Horst Ballé am 18. September 2018