

Schwanen – Hotel & Restaurant Metzingen

Rezept Steinpilzcaramelle

Für den Teig:

400g Weizenmehl Type 405
4 Eier (Größe M)

Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken.

Die Eier aufschlagen und in die Vertiefung geben. Mit den Fingerspitzen das Mehl und die Eier vermischen.

Sobald das Mehl die Eier aufgenommen haben wird der Teig mit den Händen verknetet.

Der fertige Teig sollte glatt und elastisch sein und sollte sich leicht von der Arbeitsfläche lösen. Wenn nötig gibt man noch etwas Mehl dazu, wenn er zu feucht ist, oder ein bisschen Wasser, wenn er zu trocken ist. Die Konsistenz sollte ledrig sein.

Für die Füllung:

250 g mehligkochende Kartoffeln
2 Knoblauchzehen
150 g Steinpilze
1 EL frisch gehackter Thymian
1 EL Butter
1 Ei
Salz
Pfeffer
Muskat
1 EL Speisestärke

Kartoffeln waschen und ca. 30 Minuten gar dämpfen. Anschließend schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Pilze putzen und fein hacken. Mit dem Knoblauch und Thymian in heißer Butter 1-2 Minuten andünsten. Mit dem Ei zu den Kartoffeln geben. Alles gut miteinander vermengen. Falls die Mischung zu feucht ist, etwas Stärkemehl unterkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Caramelle herstellen:

Den Teig dünn ausrollen und Rechtecke schneiden- ca. 12*8 cm.

Die Ränder leicht mit Ei einpinseln. Die Masse als Wurst auf den Teig geben, 3 cm zu allen Rändern Platz lassen und den Teig wie Bonbons einrollen.

Caramelle im siedenden Salzwasser blanchieren.

In einer Pfanne mit wenig Öl golden braten.

Für den Parmesanschaum:

1 kleine Schalotte(n)
2 mittelgroße Champignons
35 g Butter
20 ml Weißwein
20 ml Portwein, weißer
150 ml Gemüsebrühe
1 TL Lecithin, alternativ ein Eigelb
35 ml Sahne
50 g Parmesan, gerieben
Salz und Pfeffer
Muskat

Schalotten und Champignons putzen und sehr fein hacken.

1 TL Butter in einem Topf erwärmen, die Champignon und Schalotten zugeben und farblos anschwitzen. Mit dem Weißwein und Portwein ablöschen, Lecithin zugeben, reduzieren und mit der Gemüsebrühe auffüllen.

Wiederum auf die Hälfte reduzieren, Sahne zugeben und aufkochen. Vom Feuer ziehen, den geriebenen Parmesan zugeben und etwa 10 Minuten stehen lassen.

Nochmals aufwärmen, damit die Sauce dünnflüssiger wird, aber nicht kochen. Durch ein Sieb passieren, würzen.

Für die Maronen:

1 EL Butter
200 g Maroni
60 ml Wasser
50 g Zucker

Den Zucker in einer trockenen Pfanne bei geringer Hitze unter Rühren langsam goldgelb schmelzen lassen. Mit Wasser aufgießen und ohne umzurühren einkochen lassen. Die geschälten Maroni dazugeben, kurz erwärmen und die Butter einrühren. Ab und zu umrühren und gleichmäßig verteilen.

Rest:

Petersilienwurzel schälen und in lange, dünne Segmente schneiden. In Mineralwasser und Butter mit Salz garen.

Lauch in etwa 1cm breite Scheiben schneiden und ebenfalls wie die Petersilienwurzel garen.

Spinat putzen und waschen, in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl kurz anschwitzen.

Anrichten:

Den Spinat im Teller verteilen, abwechselnd die Caramelle mit Lauch, Petersilienwurzel und Maroni stapeln.

Den Parmesansud schäumen und wild darauf verteilen.

Kresse zum Dekorieren.