

Pfifferling-Tartelette und Pfifferling-Suppe

Für zwei Personen

Für die Tartlet:

1 Knoblauchzehe	140 g Mehl	70 g Butter
1 kleines Ei	1 Muskatnuss	1 TL Salz
Pfeffer		

Für die Füllung:

200 g Pfifferlinge	3 Aprikosen	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	100 g Schmand	3 Eier (Eigelb)
1 EL Butter	50 g Roquefort	4 Zweige glatte Petersilie
Butterschmalz	60 g Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Suppe:

200 g Pfifferlinge	100 g braune Champignons	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
$\frac{1}{4}$ Knoblauchzehe	1 Zitrone	2 Weißbrotschreiben
250 ml Gemüsfond	80 g Sahne	1 TL Speisestärke
4 Zweige Thymian	1 Lorbeerblatt	1 Prise Kümmel
1 Prise Cayennepfeffer	1 EL kalte Butter	Öl
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Tartlet:

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Knoblauch abziehen und feinschneiden. Mehl, Butter, Ei, Knoblauch, Muskatnuss, Salz und Pfeffer zu einem glatten Teig kneten. Ca. 30 Minuten in den Kühlschrank ruhen lassen. Den Müribeteig dünn ausrollen und auf gebutterte Tartelettförmchen verteilen und 15 Minuten vorbacken.

Mit Backpapier abdecken und den Teig mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren.

Für die Füllung:

Zucker und 60 ml Wasser in einen Topf geben, aufkochen und ein paar Minuten köcheln lassen. Butter dazugeben. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Je nach Süße und Festigkeit die Aprikosenspalten im Zuckersirup weichkochen. Eier trennen. Schmand und Eigelbe verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.

Ei-Schmand auf die vorgebackenen Böden geben und verteilen, die Zwiebelringe darauflegen. Nochmals ca. 8 Minuten in den Ofen geben. Pfifferlinge gut putzen, vorsichtig waschen und gut abtrocknen.

Die andere Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und Zwiebel darin anschwitzen.

Pfifferlinge dazugeben und anbraten, mit Salz und etwas frisch geriebenem Knoblauch würzen. Petersilie untermischen.

Sobald die Schmandmasse gestockt ist, die Aprikosenspalten und den Roquefort in kleinen Stücken darauf verteilen und den Käse im Ofen leicht anschmelzen lassen. Danach die Pfifferlinge darauf verteilen.

Für die Suppe:

Pilze putzen. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf 1 EL Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.

Pfifferlinge und Champignons mit anbraten. 3 Pfifferlinge zur Seite legen.

Fond dazu gießen, das Lorbeerblatt hinzufügen und etwa 10 Minuten weich garen. Sahne dazu gießen. Die Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen und durch ein Sieb in einen Topf streichen. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben.

Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glattrühren, unter die köchelnde Suppe rühren und 2 Minuten leicht köcheln lassen, bis sie leicht bindet. Die kalte Butter untermixen. Zitronenschale und Knoblauch hinzufügen, 3 bis 4 Minuten in der Suppe ziehen lassen und wieder entfernen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer sowie Kümmel und Cayennepfeffer würzen. Das Brot in kleine Würfel schneiden. In eine Pfanne mit Butterschmalz geben und ein bis zwei Thymianzweige über das Brot legen. Goldbraun, knusprig braten. Die Suppe mit Croutons, Thymian und Pfifferlingen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jessica Jungmann am 14. November 2019