

# Mille-feuille von Steinpilz, Birne mit Wurzel-Soße

**Für zwei Personen**

**Für das Mille-feuille:**

10 Scheiben Wan-Tan-Teig      Öl

**Für die Pilzmasse:**

300 g Steinpilze	2 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
3 EL Butter	100 ml Sahne	200 g Schmand
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

**Für die Birnenschicht:**

1 Birne	1 Zitrone	2 EL Honig
1 cm Ingwer	100 ml süßer Weißwein	$\frac{1}{2}$ Bund Oregano

**Für die Petersilienwurzelsauce:**

250 g Petersilienwurzeln	500 ml Gemüsefond	2 Lorbeerblätter
200 ml Sahne	2 EL Butter	50 ml Wermut
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

**Für das Mille-feuille:**

Zum Frittieren der Wan-Tans Öl in einem Topf erhitzen.

Wan-Tan-Teig in rechteckige Stücke schneiden (7x12 mm).

Sobald das Öl heiß ist, die Wan-Tan-Stücke für ein paar Sekunden frittieren bis sie kross und goldbraun sind. Herausnehmen und auf Küchenpapier lagern.

**Für die Pilzmasse:**

Schalotten abziehen und fein würfeln. Steinpilze putzen, grob würfeln und in Butter scharf anbraten. Eine halbe Minute später Schalotten dazugeben. Mit Sahne ablöschen. Knoblauch abziehen, rein pressen und mit Salz und Pfeffer würzen und evtl. mit etwas Zucker abschmecken. Mit Schmand zu einer cremigen Konsistenz verrühren.

Achtung: Die Pilzmasse darf nicht zu wässrig/ flüssig sein, damit sie die Böden der Wan Tan nicht durchweicht.

**Für die Birnenschicht:**

Schale der Zitrone abreiben. Oregano abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Birne schälen, entkernen und in Scheiben schneiden (etwa einen halben Finger breit). Die Scheiben in etwas Butter bei leichter bis mittlerer Hitze von beiden Seiten nur ganz kurz anbraten und dann mit etwas Weißwein ablöschen. Die Birne sollte keine Farbe bekommen haben. Mit Honig, Ingwer und einer guten Handvoll Oregano würzen. Weiter dünsten lassen, bis sie weich ist.

Mit etwas Zitronenschale abschmecken.

**Für die Petersilienwurzelsauce:**

Petersilienwurzeln putzen, schälen und zusammen mit zwei Lorbeerblättern im Gemüsefond weich garen. Lorbeerblätter herausnehmen. Mit dem Stabmixer pürieren, Sahne angießen und aufkochen lassen. Wermut dazu gießen und weiter sehr leicht köcheln lassen. Die Sauce mit der Butter verfeinern und mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Zucker würzen.

Wan Tans mit der Pilzmasse und Birnen auf Teller schichten. Mit der Pilzmasse oben enden und mit Petersilienwurzeln grün garnieren. Sauce daneben geben und servieren.

Luka Götttsche am 15. Oktober 2020