

Morcheln, Ricotta-Füllung, Erbsen-Püree, Kartoffel-Stroh

Für zwei Personen

Für die Morcheln:

6 große Morcheln	3-4 getrocknete Morcheln	50 g gesalzene Rauchmandeln
1 Schalotte	Butter	100 g Ricotta
1 Msp. Piment d'Espelette	Salz	Pfeffer

Für das Erbsenpüree:

200 g frische Erbsen	1 TL Butter	1 EL Sahne, 45%
1 EL Milch	1 Msp. Piment-d'Espelette	Salz
Pfeffer	Eiswasser	

Für das Kartoffelstroh:

1 große Kartoffel	Öl	Salz
-------------------	----	------

Für die Garnitur:

essbare Blüten	junge Erbsensprossen
----------------	----------------------

Für die Morcheln:

Die getrockneten Morcheln in Wasser einweichen. Anschließend ausdrücken und klein schneiden. Das Einweichwasser aufbewahren.

Schalotte abziehen und hacken. Frische Morcheln fünfmal nacheinander im Wasserbad waschen. Stiele abschneiden und diese zusammen mit den klein geschnittenen getrockneten Morcheln in etwas Butter andünsten. Frische Morcheln trockentupfen und beiseitelegen.

Rauchmandeln in einem Multizerkleinerer zerkleinern und vorsichtig mit den angedünsteten Morcheln und Ricotta mischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und Einweichwasser der Morcheln abschmecken. Masse in einen Spritzbeutel geben und die frischen Morcheln füllen.

Butter in einer Pfanne schmelzen und die gefüllten Morcheln ca. 7 Minuten sanft von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Erbsenpüree:

Erbsen schälen und in reichlich Salzwasser kochen. Abgießen und in Eiswasser abschrecken. Einige knackige Erbsen für die Garnitur beiseitestellen.

Restliche Erbsen mit Milch und Sahne fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und Butter verrühren.

Für das Kartoffelstroh:

Kartoffel schälen und in feine Julienne schneiden. In heißem Öl frittieren bis sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Für die Garnitur:

Blüten und Erbsensprossen verlesen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dagmar Statz am 07. Juli 2021