

Rahm-Schwammerl im Portobello-Pilz mit Breznpressknödel

Für zwei Personen

Für die Schwammerl:

350 g gemischte Pilze	2 Portobello-Pilze	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	50 g Bergkäse	300 ml Schlagsahne
Butter	Sojasauce	5 Stängel Petersilie
1 EL Dinkelmehl	Rauchsalz	Salz

Für den Knödel:

3 alte Brezeln	1 Schalotte	200 ml warme Hafermilch
5 Zweige Thymian	Butter	Salz

Für die Birne:

1 Birne	2 EL brauner Zucker
---------	---------------------

Für die Schwammerl:

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Portobello aushöhlen und für 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Gemischte Pilze putzen und in einer Pfanne kurz scharf ohne Fett anrösten. Aus der Pfanne nehmen.

Schalotte und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Schalotte in die Pfanne geben und in Butter anrösten. Dann Knoblauch und Pilze hinzugeben und mit einer Prise Rauchsalz würzen. Alles gut anrösten.

Dann mit der Sahne ablöschen und einköcheln lassen.

Rahmschwammerln mit Sojasauce und Salz abschmecken. Bergkäse reiben und hinzugeben. Petersilie fein hacken und zu den Pilzen geben.

Rahmschwammerln im Portobello-Pilz anrichten.

Für den Knödel:

Brezeln klein schneiden. Thymianblättchen abzupfen und hacken.

Schalotte abziehen, würfeln und in der Butter anrösten. Milch erwärmen und zu den Brezelstücken geben. Mit Salz abschmecken, dann Thymian und Schalotte unterheben. Masse zu Knödeln formen, platt drücken und in einer heißen Pfanne mit Butter anbraten.

Für die Birne:

Vier dünne, ganze Scheiben aus der ganzen Birne rausschneiden.

Zucker in einer Pfanne solange erhitzen, bis dieser karamellisiert. Birne hineinlegen und kurz danach wenden. Abkühlen lassen.

Christina Geuking am 27. Februar 2023