

# Champignon-Bällchen mit Kartoffel-Espuma, Vinaigrette

**Für zwei Personen**

**Für die Bällchen:**

115 g Champignons	100 g Baguette	$\frac{1}{2}$ Schalotte
2 Eier	1 TL Butter	25 ml Sahne
1 Zweig Petersilie	1 TL Trüffelöl	60 g und 115 g Panko
100 g Mehl	Öl	Salz, Pfeffer

**Für das Kartoffel-Espuma:**

250 g mehligk. Kartoffeln	150 ml Milch	25 g Butter
Muskatnuss	Salz	

**Für die Vinaigrette:**

100 g Rote-Bete-Saft	15 g Apfelessig	10 g Senf
50 g Sonnenblumenöl	Salz	

**Für die Bällchen:**

Die Champignons putzen und sehr fein hacken. Schalotte abziehen und ebenfalls sehr fein schneiden. Champignons und Schalotte in einer Pfanne in Butter anbraten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist.

60 g Panko leicht anrösten. Petersilie klein hacken und das Brot in kleine Stücke schneiden. Champignon-Schalotten-Mischung mit einem Ei, Sahne, Trüffelöl, geröstetem Panko, 1 Teelöffel gehackter Petersilie und Brotstücken von Hand vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zu einer weichen, aber dichten Kugel vermengen. Bei Bedarf etwas mehr Panko zugeben. Dann kleinere Bällchen, ca. 40 g, aus der Masse formen.

Ein Ei in einer Schale verquirlen, außerdem Mehl in eine Schale geben und in eine dritte Schale 115 g Panko füllen. Eine Panierstraße aus Mehl, Ei und Panko aufstellen und Bällchen in selber Reihenfolge panieren.

Anschließend in einer Fritteuse in Öl bei etwa 175 Grad goldgelb ausbacken.

**Für das Kartoffel-Espuma:**

Kartoffeln waschen, schälen und in größere Stücke schneiden. In einen mittelgroßen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Etwas stehen lassen. Dann Kartoffeln unter fließendem, kaltem Wasser abspülen, bis das Wasser sauber und frei von überschüssiger Stärke ist.

Kartoffeln 15-20 Minuten weichkochen. Kartoffeln leicht abkühlen lassen und durch ein Sieb passieren. Dabei 50 ml Kartoffelkochwasser auffangen.

Milch in einem Topf erhitzen. Kartoffeln mit heißer Milch, Kartoffelwasser und Butter verrühren, mit Muskat und Salz würzen.

Kartoffelmasse in ein Sahnesyphon füllen, verschließen und mit zwei Gaskapseln versetzen. Syphon warmhalten.

**Für die Vinaigrette:**

Rote-Bete-Saft und Apfelessig in einem Topf auf  $\frac{1}{3}$  reduzieren, leicht abkühlen lassen. Senf untermischen. Mit einem Stabmixer langsam das Öl in die Vinaigrette rühren. Mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Yvonne Hölzel am 07. Juni 2023