

Austernpilz- 'Keule' mit Pilzjus und Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Austernpilz-Keule:

8 Blätter Reispapier	600 g Austernpilze	1 Knoblauchzehe
6 EL Sojasauce	1 TL Tomatenmark	1 TL gerebelter Beifuß
1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 TL gemahl. Kreuzkümmel	3 EL Speisestärke
4 EL Ahornsirup	8 EL Olivenöl	Butter, Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

300 g festk. Kartoffeln	200 ml Milch	100 ml Sahne
120 g Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Pilzjus:

150 g Champignons	100 g getrock. Pfifferlinge	1 Karotte
1 weiße Zwiebel	1 Knoblauchzehe	150 g Butter
300 ml Gemüfefond	70 ml Rotwein	2 EL Sojasauce
2 EL dunkler Balsamico	1 EL Tomatenmark	2 EL süßer Senf
2 EL Dijonsenf	1 TL gerebelter Thymian	2 Blätter Lorbeerblatt
1 EL brauner Zucker	1 EL Mehl	Salz, Pfeffer

Für die Austernpilz-Keule:

Die Austernpilze putzen und in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und fein reiben. Pilze und Knoblauch zusammen in einer Schüssel mit Paprika, Kreuzkümmel, Beifuß, Sojasauce und 4 EL Olivenöl marinieren.

Anschließend alles in einer Pfanne mit etwas Butter für etwa 8-10 Minuten anbraten. Speisestärke in kaltem Wasser auflösen und unter Pilze rühren um die Masse zu binden. Reispapier in lauwarmem Wasser einweichen. Jeweils zwei Lagen nehmen und übereinanderlegen.

Austernpilze auf das Reispapier streichen und einen Holzstab in die Mitte legen, sodass er an einer Seite herauschaut. Nun Reispapier mit Masse um das Holzstäbchen formen und gut verschließen, sodass nichts ausläuft.

In einer Schüssel Salz, restliches Olivenöl, Tomatenmark, Ahornsirup und schwarzen Pfeffer zu einer Marinade anmischen. Reispapier mit Austernpilzen damit großzügig bestreichen. In einer Pfanne mit Öl, von allen Seite kross anbraten.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser weich garen. Wasser abschütten und kurz ausdampfen lassen. Milch, Sahne und Butter dazugeben und alles miteinander zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für die Pilzjus:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, Karotte schälen, Champignons putzen und alles grob schneiden. In einer Pfanne mit 1/3 der Butter scharf anbraten. Lorbeer hinzugeben. Mit Tomatenmark tomatisieren und dann mit Rotwein ablöschen. Gemüfefond, Balsamico und Sojasauce angießen und etwas reduzieren lassen. Getrocknete Pfifferlinge, Senf und braunen Zucker hinzugeben und weiter köcheln lassen. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren durch ein Sieb abseihen und Flüssigkeit mit restlicher Butter und etwas Mehl binden.

Robert Behounek am 28. Juni 2023