

Champignons mit Kräuter-Soße, Röstbrot, Poffertjes

Für zwei Personen

Für die Champignons:

400 g Champignons	2 Knoblauchzehen	100 g Parmesan
200 ml Sahne	3 EL Butter	1 TL Trüffelbutter
1 Schuss Sherry	4 Zweige Estragon	4 Zweige Thymian
4 Zweige Rosmarin	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Röstbrot:

4 Scheiben Brot	2 EL Butter	2 EL Olivenöl
Salz		

Für die Poffertjes:

125 g Weizenmehl, Typ 405	125 g Buchweizenmehl	7 g Trockenhefe
1 Ei	250 ml Milch	50 g Butter
$\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver	Puderrucker	1 Prise Salz

Für die heiße Schokolade:

150 g Zartbitterschokolade, 70%	50 g Vollmilchschokolade	800 ml Milch
125 g Sahne	1 Schuss Whiskey	40 g Zucker
1 Zimtstange	Kakaopulver	

Für die Champignons: Die Champignons putzen. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Kräuter abzupfen und fein hacken. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze kräftig anbraten, Knoblauch zugeben und mit Sherry ablöschen. Trüffelbutter einrühren. Kräuter abzupfen. Sahne an Champignons gießen und Kräuter dazugeben. Etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze reduzieren lassen.

Für das Röstbrot: Eine Pfanne mit etwas Olivenöl und Butter erhitzen und das Brot von beiden Seiten goldbraun rösten. Mit Salz würzen.

Für die Poffertjes: Milch aufwärmen, sodass sie lauwarm ist. Hefe in etwa 3 EL lauwarmer Milch auflösen. Weizenmehl und Buchweizenmehl vermischen. Mehl, aufgelöste Hefe, restliche lauwarmer Milch und 2 EL Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Handrührer einen glatten, flüssigen Teig herstellen. Butter schmelzen, Ei verquirlen und beides zusammen mit etwas Salz zum Teig geben. Darauf achten, dass der Teig dabei handwarm ist. Teigschüssel mit einem nassen Geschirrtuch abdecken und etwa 20 Minuten gehen lassen.

Nun die Poffertjes-Pfanne erhitzen und mit Butter einfetten. In jede Vertiefung ein wenig vom Teig einfüllen. Wenn die obere Seite fast trocken aussieht, alles mit einer Pinzette oder einem Zahnstocher wenden. Poffertjes müssen von jeder Seite goldbraun gebacken sein.

Noch warm mit etwas Butter bestreichen, mit Puderrucker bestäuben und Servieren.

Für die heiße Schokolade: Milch mit Zucker in einem Topf aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

Beide Schokoladensorten grob hacken, in die Milch geben und so lange verrühren, bis sie vollständig geschmolzen sind. Whiskey einrühren.

Sahne halbsteif schlagen. Zum Fertigstellen Schokolade nochmals mit einem Stabmixer aufmixen. Zum Servieren die heiße Schokolade in Punschgläser füllen und die Sahne darauf verteilen. Jeweils mit etwas Kakaopulver bestäuben und Zimt darüber reiben.

Sascha Parlow am 07. Dezember 2023