

'Steak' vom Igel-Stachelbart mit Sauce béarnaise

Für zwei Personen

Für den Pilz:

500 g Igel-Stachelbartpilz 2 Knoblauchzehen 2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian Butter

Für die Sauce béarnaise:

2 Schalotten 1 Zitrone, Saft 4 Eier
250 g Butter 4 EL Weißweinessig ½ Bund Estragon
Salz Pfeffer

Für die Schalotten:

4 Schalotten

Für den Caprese-Salat:

2 Avocados 3 rote Tomaten 4 kl. gelbe Cherrytomaten
1 Büffelmozzarella 20 g Parmesan Weißweinessig
½ Bund Basilikum Olivenöl Salz, Pfeffer

Für den Pilz:

Den Igel-Stachelbartpilz ggf. putzen und in Butter anbraten. Knoblauch und die Kräuter hinzufügen und zum Aromatisieren mitbraten.

Für die Sauce béarnaise:

Butter in einen Topf geben, kräftig aufkochen lassen und in ein anderes Gefäß umgießen. Die Molke setzt sich beim Abkühlen nach unten ab, das reine Butterfett schwimmt oben.

Schalotten abziehen und fein hacken.

100 ml Wasser, Essig, Schalotten, Salz und Pfeffer in einen Topf geben.

Alles zum Kochen bringen und einkochen lassen. Sud abseihen und in einen sauberen Topf geben und bei niedriger Temperatur köcheln lassen.

Eigelb vom Eiweiß trennen. Eigelbe in einen Topf geben und mit einem Schneebesen schlagen, bis es schaumig wird und anfängt einzudicken.

Wenn das Eigelb eindickt, die Hitze runterstellen und 10 EL der flüssigen Butter (s.o.) mit dem Schneebesen einrühren. Restliche Butter langsam nach und nach einrühren.

Estragonblätter von den Stielen abzupfen und fein hacken. Zitrone halbieren und ca. 1 EL Saft auspressen. Sauce mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Estragon abschmecken.

Für die Schalotten:

Schalotten abziehen und in einer Pfanne grillen.

Für den Caprese-Salat:

Avocados schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit einer Bratpfanne etwas flacher drücken. In eine runde Form geben und drei Avocadostücke formen.

Tomaten halbieren und in einer Pfanne mit Olivenöl und Salz anbraten.

Auf die Avocados legen. Gelbe Cherrytomaten halbieren und in eine Schüssel geben. Mit Mozzarella, Olivenöl, Essig, Basilikum, Salz und Pfeffer vermischen. Auf die anderen Tomaten legen. Parmesan hinzugeben.

Adam Haugsted am 02. Oktober 2024