

Ricotta-Kissen, Pilzragout, Feldsalat, Haselnüsse

Für zwei Personen

Für die Ricotta-Kissen:

250 g Ricotta	30 g ital. Hartkäse	1 Ei
2 EL Butter	75 g Weizenmehl	$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für das Pilzragout:

100 g Steinchampignons	100 g weiße Champignons	150 g Kräuterseitlinge
15 g getrock. Steinpilze	2 Schalotten	1 Zitrone, Abrieb
200 g Sahne	200 g Crème-fraîche	200 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein	4 Zweige Petersilie	3 Zweige Basilikum
2 Zweige Rosmarin	3 Zweige Estragon	4 Zweige Thymian
3 Zweige Oregano	1 Prise Piment d'Espelette	Salz
Pfeffer	Pflanzenöl	

Für den Feldsalat:

150 g Feldsalat	2 Schalotten	2 TL Preiselbeeren, Glas
2 EL weißer Balsamicoessig	1 TL mittelscharfer Senf	2 EL Olivenöl
1 EL Haselnussöl	1 Prise Zucker	Salz
Pfeffer	Pflanzenöl	

Für die Garnitur:

20 g Haselnüsse	essbare Blüten
-----------------	----------------

Für die Ricotta-Kissen: Das Ei trennen. Hartkäse reiben. Ricotta mit Eigelb, geriebenem Hartkäse, Mehl und Salz in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren. Aus dem Teig Kissen formen und kaltstellen. Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Kissen hineingeben und warten bis sie oben schwimmen, danach herausschöpfen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kissen darin schwenken.

Für das Pilzragout: Getrocknete Steinpilze in Wasser einweichen. Sud abgießen, auffangen und Steinpilze kleinschneiden. Die übrigen Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln.

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Mit Weißwein, Gemüsefond und Pilzwasser ablöschen und einkochen lassen. Sahne und Crème fraîche hinzugeben. Mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kräuter und Zitronenzesten hinzugeben und einkochen lassen.

Für den Feldsalat: Schalotten abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen.

Essig, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer mixen.

Haselnussöl und Olivenöl einrühren. Preiselbeeren aus dem Glas untermischen.

Feldsalat waschen und mit einer Salatschleuder trocknen. Feldsalat mit den Schalotten und dem Dressing mischen, in ein Schälchen geben.

Für die Garnitur: Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten und über den Salat geben. Mit Blüten verzieren.

Sabine Droppmann am 30. April 2025