

Dreierlei von Champignons

Für zwei Personen

Für die Champignon-Bouillon:

50 g braune Champignons	50 g weiße Champignons	1 Schalotte
20 g Butter	600 ml Rinderfond	2 EL Sojasauce
15 g getrocknete Steinpilze	1 EL neutrales Pflanzenöl	40 ml trockener Sherry
Salz		

Für die gefüllten Champignons:

4 große braune Champignons	40 g magerer Räucherschinken	40 g Emmentaler
100 g Schmand	1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
1 EL neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Champignons im Bierteig:

250 g braune Champignons	150 ml helles Bier	1 Ei
1 EL Milch	6 EL Sojasauce	2 EL Honig
125 g Mehl	1 TL Zucker	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Knoblauchdip:

200 g Schmand	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

Für die Champignon-Bouillon: Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Schalotte abziehen und fein würfeln. In einem Topf in Butter glasig dünsten. Rinderfond, Sojasauce und getrocknete Steinpilze hinzugeben und 15 Minuten einkochen. Bis zum Servieren ziehen lassen. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Öl anbraten und salzen. Steinpilze mit einer Schaumkelle aus Bouillon entfernen. Mit Salz und Sherry abschmecken.

Getrocknete Pilze eignen sich hervorragend, um Bouillons und Co. einen intensiven Geschmack zu verleihen. Wenn man sie vorher in einem Mixer pulverisiert, müssen sie nicht aus der Bouillon entfernt werden.

Für die gefüllten Champignons: Pilze putzen und Stiel entfernen. Stiele fein würfeln. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden. Auflaufform mit Butter einfetten und Pilze mit Unterseite nach oben hineinlegen. Schinken würfeln. Pilzstiel- und Schinkenwürfel in einer Pfanne mit Butter und Öl anbraten. Anschließend Schmand und Schnittlauch vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Emmentaler fein reiben.

Champignonköpfe mit Masse befüllen und mit geriebenem Emmentaler bestreuen. Pilze für 15 Minuten im Ofen backen.

Für die Champignons im Bierteig: Champignons putzen und je nach Größe ganz lassen, halbieren oder vierteln. Sojasauce und Honig miteinander vermengen und Champignons darin einlegen. Ei aufschlagen und mit Zucker schaumig rühren. Mehl, Bier und Milch hinzufügen und zu einem Teig verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pilze durch Teig ziehen und in der Fritteuse ausbacken.

Für den Knoblauchdip: Knoblauch abziehen und pressen. Knoblauch in Schmand geben. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden. Zum Schmand geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Farah Fleck am 31. Mai 2022