

Pilz-Cappuccino mit Shiitake-Speck und Pfannenbrot

Für zwei Personen

Für den Pilz-Cappuccino:

300 g gemischte Pilze	5 g getrock. Pilze	1 Kartoffel
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 TL Butter
100 ml Hafer-Cuisine	150 ml Hafermilch Barista	100 ml Weißwein
300 ml Gemüfefond	$\frac{1}{4}$ Bund frischer Thymian	Salz, Pfeffer

Für den Shiitake-Speck:

100 g Shiitake	Olivenöl	Salz
----------------	----------	------

Für das Knoblauch-Pfannenbrot:

$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	6 EL Naturjoghurt, 3,8%	150 g Dinkelmehl
1 TL Backpulver	1 Zweig Thymian	$\frac{1}{3}$ Bund glatte Petersilie
1-2 EL Olivenöl	Salz	

Für Garnitur:

1 Zweig Petersilie	Pfeffer
--------------------	---------

Für den Pilz-Cappuccino:

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Schalotten und Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und zusammen mit dem Thymian in einem Topf mit Butter anschmoren. Pilze putzen, Kartoffel schälen. Beides würfeln und mit in den Topf geben. Kurz anbraten, dann mit Wein ablöschen und mit dem Fond auffüllen. Köcheln lassen. Suppe pürieren, Hafer-Cuisine hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hafermilch aufschäumen und als Milchschaum auf den Cappuccino geben.

Für den Shiitake-Speck:

Olivenöl in eine kleine Schale geben und salzen. Shiitake in feine Streifen schneiden und mit gesalzenem Olivenöl einpinseln. 20 Minuten auf oberer Schiene im vorgeheizten Ofen rösten. Die Pilzstiele sollten Sie nicht entsorgen. Aus ihnen können Sie einen aromatischen Pilzfond kochen.

Für das Knoblauch-Pfannenbrot:

Mehl mit Joghurt, Backpulver und etwas Salz zu einem Teig kneten.

Knoblauch abziehen. Knoblauch, Petersilie, Thymian, Olivenöl und Salz in einem Mörser zerstoßen.

Den Teig zu einem Fladen ausrollen und mit der Knoblauch-Paste bestreichen. Teig von unten über die Füllung ziehen und glattstreichen. In einer heißen Pfanne von beiden Seiten etwa 10 Minuten ausbacken.

Für Garnitur:

Suppe mit Petersilie und Pfeffer garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Isabelle Gebhardt am 24. Januar 2023