

# Steinpilz-Frühlingsrolle mit Tomaten-Cappuccino

**Für zwei Personen**

**Für die Frühlingsrolle:**

4 Blatt Frühlingsrollenteig	200 g Steinpilze	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Ei	2 Zweige Thymian
1 TL Olivenpaste	300 ml Butterschmalz	Salz, Pfeffer

**Für den Tomaten-Cappuccino:**

6 Strauchtomaten	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Abrieb
200 ml Milch	100 ml Gemüsefond	3 Zweige Basilikum
1 EL Stärke	Eiswasser	Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**

6 kleine Cherrytomaten	Rote Bete Sprossen
------------------------	--------------------

**Für die Frühlingsrolle:**

Die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen und in feine Würfel schneiden. Steinpilze in Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett mit Schalottenwürfel, Knoblauch und Thymian rasch anbraten, abkühlen lassen und mit Olivenpaste, Salz und Pfeffer abschmecken.

Ei trennen. Frühlingsrollenblätter mit Eiweiß einstreichen. Steinpilzwürfel auf die Frühlingsrollen legen, einschlagen und im heißen Butterschmalz rasch ausbacken.

**Für den Tomaten-Cappuccino:**

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Zwei Tomaten in heißes Wasser tauchen, in Eiswasser abschrecken, die Haut abziehen, das Kerngehäuse entfernen, in Würfel schneiden, und beiseitelegen. Die restlichen Tomaten klein schneiden, mit Fond und Basilikum grob mixen.

In einem Topf aufkochen, durch ein Tuch passieren, den klaren Sud mit Salz abschmecken, Stärke darin auflösen und auf Eiswasser kalt rühren.

Kurz vor dem Servieren die Tomatenwürfel dazu geben und in Gläser füllen. Schale der Zitrone abreiben. Milch samt Knoblauch, Zitronenschale, Salz und schwarzem Pfeffer erwärmen, kurz vor dem Servieren aufmixen, auf den gestockten Tomatensud geben und mit der Frühlingsrolle servieren.

**Für die Garnitur:**

Tomaten und Sprossen als Garnitur verwenden.

Ulla Meyer am 31. Oktober 2023