

Variation von Steinpilzen

Für 4 Personen

1 kg kleinere Steinpilze	800 ml kräftige Rinderbrühe	4 Blatt Gelatine
1 Stück Möhre	1 Stück Lauch	1 Stück Knollensellerie
Salz, schwarzer Pfeffer	Zucker	4 große Steinpilze
2 EL Butter	1/2 Bund Schnittlauch	3 TL Öl
1 Schalotte	1 EL Madeira	2 Stiele glatte Petersilie
50 ml Rapsöl	25 ml Champagneressig	1 TL Senf
10 g Steinpilzpulver	80 g zarter Blattsalat	1/2 Kopf Friseésalat
20 g feine Blutampferblätter	2 Strauchtomaten	1 Stiel Rosmarin
1 Stiel Thymian	Piment-d´Espelette	
Nach Belieben zusätzlich:	ingelegte Steinpilze	

Für das Steinpilz-Gelee 500 g der kleineren Pilze putzen, kleinschneiden. Pilze und Brühe in einen Topf geben und bei schwacher Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen.

Gelatine kalt einweichen. Möhre, Lauch und Knollensellerie putzen, bzw. schälen, abbrausen, abtropfen lassen und in sehr feine Würfel schneiden. Brühe passieren. Gemüsewürfel in der passierten Brühe kurz köcheln lassen. Gemüsewürfel herausheben, beiseite stellen. 350 ml Brühe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gelatine ausdrücken, unter die heiße Brühe rühren und auflösen. Große Steinpilze putzen, die Stiele herausdrehen, in feine Würfel schneiden. Hälfte der gewürfelten Stiele in 1 EL Butter in einer Pfanne andünsten, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Gebratene Steinpilzstiele und Gemüsewürfel, sowie Hälfte Schnittlauch unter die etwas abgekühlte gelierte Brühe mischen, nochmals abschmecken. Etwa 2 cm hoch in eine eckige Form gießen. Kaltstellen und gelieren lassen.

Aus den großen Steinpilzköpfen die Röhrenschicht entfernen. Pilze mit Öl dünn bepinseln. schneiden. Schalotte schälen, fein würfeln. 1 TL Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und übrige Stielwürfelchen darin andünsten. Mit Madeira ablöschen und würzen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, abzupfen. Hälfte davon in feine Streifen schneiden, unter die angeschwitzte Schalotten-Pilz-Mischung heben. In die vorbereiteten Pilzköpfe füllen. Ofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft:

160 Grad/Gasherd: Stufe 2-3). Pilze im Ofen ca. 5 Minuten garen.

Rapsöl, Essig, Senf und Steinpilzpulver zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Salz und Zucker abschmecken. Salate, Ampferblätter und übrige Petersilie verlesen, waschen, abtropfen lassen und trocken schleudern.

Tomaten kurz blanchieren, abziehen, die Kerne entfernen. Tomatenfruchtfleisch in sehr feine Würfelchen schneiden.

Übrige kleine Steinpilze putzen, der Länge nach halbieren. Rest Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze mit den Schnittflächen einlegen und goldbraun braten, nur einmal wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Übrige Butter, Kräuter und etwas Piment d'Espelette zugeben. Pilze in der schäumenden Butter kurz fertig braten. Tomatenwürfel und übrigen Schnittlauch unterschwenken.

Vorbereitete Salatzutaten und Vinaigrette mischen. Steinpilzgelee in Würfel (ca. 2 cm) schneiden und mit dem Salat auf Tellern anrichten. Mit Steinpilzköpfen, den gebratenen Steinpilzen und nach Belieben zusätzlich eingelegten Steinpilzen servieren.

Karlheinz Hauser am 06. September 2016