

Bergkäse-Praline mit Pilzen

Für 4 Personen

Für die Pilze:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	100 g Steinpilze
100 g Pfifferlinge	100 g Stockschwämmchen	2 EL Olivenöl
Salz	1-2 EL Zitronensaft	3 Stiele Blattpetersilie

Für die Bergkäsepralinen:

250 g Bergkäse (z.B. Greyerzer)	2 Blatt Gelatine	100 ml Milch
225 g Sahne	Salz, Pfeffer	1 Ei
300 g Parmesan	Mehl	1 kg Frittierfett

Für die Bergkäsepralinen:

Den Bergkäse fein reiben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch und 100 g Sahne aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Käse nach und nach in die heiße aber nicht mehr kochende Flüssigkeit unterrühren und mixen bis eine schöne cremige Masse entsteht. Gelatine ausdrücken und unter die noch warme Masse rühren. Alles in eine Schüssel umfüllen und kalt stellen. Übrige 125 g Sahne steif schlagen. Sahne unter die kalte aber noch nicht feste Masse heben. Erneut kalt stellen und fest werden lassen. Aus der kalten Käsemasse etwa 20 Kugeln formen. Ei auf einem Teller verquirlen. Parmesan fein reiben. Mehl auf einen Teller geben. Käsekugeln zunächst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in Parmesan wenden. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen. Pralinen erneut kalt stellen.

Für die Waldpilze:

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Steinpilze, Pfifferlinge und Stockschwämmchen putzen, evtl. kurz waschen, gut trocknen und klein schneiden. 2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Pilze zugeben und alles ca. 4 Minuten schmoren. Mit Salz und Zitronensaft würzen. Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Petersilienblättchen fein schneiden und kurz vor dem Servieren unter die Pilze mischen. Frittierfett auf ca. 180 Grad erhitzen. Die Pralinen darin ca. 5 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Waldpilze in die Mitte eines Tellers geben und die Käsepralinen darauf anrichten. Die Bergkäsepralinen mit einer Gabel aufreißen, so dass der Käse heraus läuft.

Jörg Sackmann am 10. September 2013