



Pilz-Consommé



Pilz-Consommé

Zutaten

Für 4 Personen

Pilzfond

500 g	Champignons
25 g	getrocknete Steinpilze
1	Zwiebel
1	Karotte
1 Stück	Knollensellerie (ca. 80 g)
1 EL	Butter oder Rapsöl
1,5 l	Wasser
2	Lorbeerblätter
5	Pfefferkörner
	Salz

Zum Klären

2	Eiweiß
100 g	Champignons, sehr fein gehackt

Pilzeinlage

150 g	gemischte Pilze (Champignons, Kräuterseitling)
1 TL	Butter
1 Bund	Schnittlauch
	Salz

Zubereitung

1. Steinpilze einweichen

Die getrockneten Steinpilze in 250 ml heißem Wasser 20 Minuten ziehen lassen. Das Einweichwasser später mitverwenden.

2. Gemüse und Pilze anrösten

Zwiebel, Karotte und Sellerie grob würfeln, die 500 g Champignons vierteln. Alles in Butter oder Rapsöl im großen Topf kräftig anrösten, bis die Pilze Farbe genommen haben (gut 10 Minuten).

3. Fond aufsetzen

Mit dem Wasser und dem Steinpilz-Einweichwasser ablöschen, die eingeweichten Steinpilze, Lorbeer und Pfefferkörner dazugeben. Aufkochen, dann bei kleiner Hitze 45 Minuten offen simmern lassen – nicht sprudelnd kochen, sonst wird der Fond trüb.

4. Abseihen

Den Fond durch ein feines Sieb gießen, das Gemüse nicht ausdrücken. Den Fond vollständig auskühlen lassen, besser noch: über Nacht in den Kühlschrank.

5. Klären

Die fein gehackten Champignons mit dem Eiweiß verrühren und in den kalten Fond einrühren. Unter ständigem Rühren langsam erhitzen. Sobald sich an der Oberfläche eine feste Masse bildet, das Rühren einstellen. Etwa 30 Minuten ganz sanft ziehen lassen, ohne die Decke zu zerstören. Danach mit der Kelle vorsichtig ein Loch in die Klärmasse drücken und die klare Brühe durch ein mit Küchentuch ausgelegtes Sieb abschöpfen. Mit Salz abschmecken.

6. Einlage vorbereiten

Die gemischten Pilze putzen, größere halbieren. Kurz in Butter anbraten und leicht salzen.

7. Anrichten

Die Pilze auf vorgewärmte Teller verteilen, die heiße Consommé angießen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und darüberstreuen.