

nachkochen

Cremeschnitte vom Steinpilz

(Rezept für 8 Portionen)

1 kg Steinpilze, 1 mittelgroße Zwiebel
50 g Butter, 250 g QimiQ, 100 ml Obers, 300 ml Rindsuppe
6 Blatt Gelatine (in kaltem Wasser eingeweicht)
20 g Steinpilze getrocknet
je 1 Zweig Petersilie und Rosmarin grob gehackt
250 g Blätterteig (1 Packung)
8 Scheiben Prosciutto crudo

1) Blätterteig in 16 Platten von 4 x 10 cm Größe schneiden und blind backen.

2) Die Steinpilze putzen. Dabei Bärte und weniger schöne Exemplare für das Steinpilzmousse beiseite stellen. 300 ml Rindsuppe mit den getrockneten Steinpilzen aufkochen, beiseite stellen und 30 Minuten ziehen lassen. 500 g von den schön geputzten Steinpilzen feinblättrig schneiden, die Rindsuppe abseihen und 250 ml davon mit den blättrig geschnittenen Steinpilzen einmal aufkochen. Die Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Suppe auflösen. Alles in eine ca. 32 x 10 cm große rechteckige Form einfüllen und für ca. 6–8 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen (evtl. Backrahmen mit Klarsichtfolie auslegen).

3) Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die Zwiebel schälen, fein schneiden und in der Butter goldgelb rösten, die restlichen Steinpilze dazugeben und kurz durchrösten. Mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Rosmarin würzen und mit der restlichen Rindsuppe ablöschen, einmal aufkochen und danach fein mixen. QimiQ in der Küchenmaschine mit Schneebesen für mindestens 3 Minuten auf der höchsten Stufe aufschlagen. Die abgekühlte Steinpilzcreme unterheben. Das Obers steif schlagen und ebenfalls unter QimiQ heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Steinpilzcreme auf die Steinpilzsulz gießen und nochmals für ca. 6 Stunden durchkühlen lassen. Die gestockte Masse in 8 Stücke à 4 x 10 cm schneiden und auf je einen Blätterteigboden setzen.

4) Den Prosciutto dünn der Länge nach aufrollen und in 4 cm lange Röllchen schneiden. Die Röllchen auf die Steinpilzmousse setzen und den Blätterteigdeckel daraufsetzen.

Grapos SOFT DRINKS

DIE SINNVOLLE ART
GETRÄNKE AUSZUSCHENKEN

SIRUP + TECHNIK + SERVICE

