



**Alex Schöpe**

## **Getröffelter Fregolasotto mit gebratenen Steinpilzen und knusprigem Ziegenkäse**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Fregolasotto:**

200 g Fregola sarda  
3 frische Steinpilze  
40 g getrocknete Steinpilze  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 Schalotte  
2 Knoblauchzehen  
50 g Butter  
50 g Trüffelbutter  
100 ml Sahne  
200 ml trockener Weißwein  
Rapsöl, zum Braten  
1 Bund Schnittlauch  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die getrockneten Steinpilze in Wasser einweichen. Danach das Pilzwasser doppelt abseihen.

Schalotte und eine Knoblauchzehe abziehen, fein würfeln und in der Butter andünsten. Fregola sarda zugeben und kurz anrösten. Mit dem Weißwein ablöschen und kurz einkochen. Dann Steinpilzwasser zugießen und langsam köcheln lassen, immer wieder umrühren. Nach 5 Minuten die kleingeschnittenen, eingeweichten Steinpilze und die Trüffelbutter zugeben und weiter köcheln lassen.

Schnittlauch und Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Sahne bis zur gewünschten Konsistenz zugeben. Mit Salz und Pfeffer, Schnittlauch und Frühlingszwiebel abschmecken.

Die frischen Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden.

Bei starker Hitze in etwas Rapsöl anbraten, mit Salz, Pfeffer und etwas geriebenem Knoblauch abschmecken.

### **Für den knusprigen Ziegenkäse:**

1 Rolle Ziegenweickäse, mit  
mikrobiellem Lab  
3 Eier  
Pflanzenöl, zum Frittieren  
200 g Panko  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ziegenkäse in ca. 1,5 cm starken Scheiben von der Rolle abschneiden. In den aufgeschlagenen Eiern wenden und im Pankomehl panieren. Diesen Vorgang einmal wiederholen (doppelt panieren).

In der Fritteuse goldgelb ausbacken und danach im Backofen bei 80 Grad warmhalten.

### **Für die Garnitur:**

1 schwarzer Herbsttrüffel  
1 Beet Radieschenkresse

Fregolasotto in einem tiefen Pastateller anrichten, den Ziegenkäse und die angebratenen Steinpilze darauflegen. Den frischen Trüffel darüber hobeln und mit der Radieschen Kresse ausgarnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.