▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. Oktober 2020 ▪
Warenkorb mit Cornelia Poletto

Thomas Mau

Steinpilz-Wan-Tans mit Petersilienwurzel-Püree und Sellerie-Birnen-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Petersilien-Püree:
1 Petersilienwurzel
1 Stück Ingwer
1 EL Sahne
1 Prise Zucker
Muskat, aus der Mühle
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wasser mit reichlich Salz zum Kochen bringen. Drei Scheiben Ingwer herunterschneiden und ins kochende Wasser geben. Wasser für den späteren Gebrauch leicht köcheln lassen.

Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Petersilienwurzel putzen, kleinschneiden und in der heißen Butter anschwitzen. Mit etwas heißem Wasser bedecken und gar köcheln. Flüssigkeit nicht abgießen und die Petersilienwurzeln pürieren. Die Konsistenz des Pürees sollte dennoch nicht zu flüssig sein. Mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Schneebesen die Sahne unterheben. Butterflocke drauflegen und warm stellen.

Für die Steinpilz-Wan-Tan:
50 g Steinpilz
4 Wan-Tan-Blätter
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 Eier
1 EL Schmand
0,5 cm Ingwer
2 cl trockener Weißwein
Butterschmalz, zum Braten
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen, fein schneiden und eine dünne Steinpilzscheibe für den späteren Gebrauch beiseitestellen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Schalotte, Knoblauch und Ingwer darin glasig dünsten.

Die Pilze in die Pfanne geben und kurz anbraten. Mit Weißwein ablöschen, reduzieren lassen und kräftig salzen und pfeffern. Etwas Schmand unterheben und von der Platte ziehen.

Ein Ei trennen und das Eigelb mit einem ganzen Ei verrühren. Das Eiweiß beiseitestellen. Das verquirlte Ei unter die Pilz-Schmand-Mischung heben. Wan-Tan-Blätter mit der Masse befüllen. Den Rand mit Eiweiß bepinseln und zu kleinen Säckchen drapieren.

Wasser in einem Topf zu Kochen bringen. Hitze reduzieren und die Wan Tans darin ca. 2 Minuten garen. Anschließend in Öl frittieren.

Für den Salat:
1 Stange Staudensellerie
1 Birne
1 Limette
1 Prise Chilipulver
2 EL Olivenöl
Zucker, zum Karamellisieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Limette halbieren und auspressen. Olivenöl, 1 TL Limettensaft, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren. Staudensellerie putzen und in feine Scheiben schneiden. Das Grün abbrausen, trockenwedeln und sehr fein schneiden. Birne putzen, vom Kerngehäuse befreien und drei saubere Scheiben mit Schale abschneiden. Den Rest der Birne schälen und fein würfeln.

Sellerie, Selleriegrün und Birnenwürfel mit der Vinaigrette vermengen.

Zucker in einer Pfanne schmelzen und die drei Birnenscheiben darin karamellisieren. Mit etwas Chili würzen und den Salat damit garnieren.

Für die Garnitur:
10 g Parmesan

Parmesan reiben und nach dem Anrichten über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.