▪ Die Küchenschlacht – Menü am 31. Oktober 2023 ▪
Vorspeise mit Robin Pietsch

Ulla Meyer

Steinpilz-Frühlingsrolle mit Tomaten-Cappuccino

Zutaten für zwei Personen

Für die Frühlingsrolle:
4 Blatt Frühlingsrollenteig
200 g Steinpilze
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Ei
2 Zweige Thymian
1 TL Olivenpaste
300 ml Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen und in feine Würfel schneiden. Steinpilze in Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett mit Schalottenwürfel, Knoblauch und Thymian rasch anbraten, abkühlen lassen und mit Olivenpaste, Salz und Pfeffer abschmecken.

Ei trennen. Frühlingsrollenblätter mit Eiweiß einstreichen. Steinpilzwürfel auf die Frühlingsrollen legen, einschlagen und im heißen Butterschmalz rasch ausbacken.

Für den Tomaten-Cappuccino:
6 Strauchtomaten
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Abrieb
200 ml Milch
100 ml Gemüsefond
3 Zweige Basilikum
1 EL Stärke
Eiswasser
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Zwei Tomaten in heißes Wasser tauchen, in Eiswasser abschrecken, die Haut abziehen, das Kerngehäuse entfernen, in Würfel schneiden, und beiseitelegen. Die restlichen Tomaten klein schneiden, mit Fond und Basilikum grob mixen. In einem Topf aufkochen, durch ein Tuch passieren, den klaren Sud mit Salz abschmecken, Stärke darin auflösen und auf Eiswasser kalt rühren. Kurz vor dem Servieren die Tomatenwürfel dazu geben und in Gläser füllen. Schale der Zitrone abreiben. Milch samt Knoblauch, Zitronenschale, Salz und schwarzem Pfeffer erwärmen, kurz vor dem Servieren aufmixen, auf den gestockten Tomatensud geben und mit der Frühlingsrolle servieren.

Für die Garnitur:
6 kleine Cherrytomaten
Rote Bete Sprossen

Tomaten und Sprossen als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.