



Rezept Januar von Sternekoch

Nico Burkhardt



Wein
Empfehlung

2018 Gutedel QbA

Der Gutedel hat eine schöne, strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Frischer Birnenduft, exotische Eindrücke von Maracuja - am Gaumen außerordentlich saftig.

„Ein Pilz steht im Walde“ | Portobello | Trüffel | Nussbutter Schaum | Gebackene Kartoffeln

- 400 g Portobello Pilz
- 50 ml Madeira, 50ml roter Portwein
- 350 g Butter
- 200 g Kartoffel (Festkochend)
- 100 g Speisesalz
- 50 g Trüffel
- 100 g Trüffelsalsa
- 200 ml Sahne
- 50 ml Kalbs- / Geflügeljus
- 10 g Sosa Air Bag Kartoffel Grob
- 500 ml Pflanzenöl
- 2 Schalotten oder Weiße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 20 ml Albaöl (Schwedisches Rapsöl mit Butteraroma)

Zubereitung:

Für den Nussbutter Schaum die Kartoffeln auf einem Blech mit Salz im Ofen bei 200°C garen. Anschließend pellen und im Thermomix mit der Sahne mixen. 250g Butter im Topf schmelzen lassen bis Nussbutter (Beurre Noisette) entstanden ist, diese dann nach und nach in den Mixer geben zu der Kartoffelmasse. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- Wildkräutersalat vom Keltenhof:
- Pimpernelle / Schafgarbe /
- Bronzefenchel / Vogelmiere
- Pilzessenz
- Pilzcreme

Die komplette Masse in einen Sahnesiphon (Isi) füllen und 2 Kapseln draufschauben. Die Portobello Pilze in feine Würfel schneiden, genauso wie die Zwiebeln und den Knoblauch. Alles zusammen dann in einem Topf mit Öl und der restlichen Butter anschwitzen. Mit dem Madeira und Portwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Die Kalbs- oder Geflügeljus hinzugeben und einköcheln lassen. Mit der Trüffelsalsa, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Das Pflanzenöl in einem Topf auf 200°C erhitzen und darin das Airbag ausbacken. Die gebackenen Airbags auf ein Küchentrepp trocken lagern.

Pilzessenz im Reagenzglas mit Korken

Trüffelkroepoek mit Pilzcreme und Wildkräutersalat

Nun in vier warmen Tumblern das Pilzragout füllen, den Nussbutter Schaum obendrauf. Mit den gebackenen Kartoffeln, Wildkräutersalat und gehobelten Trüffel vollenden.

Pilzessenz in die Flaschen mit Korken füllen.

Auf die Baumstämme den Trüffelcracker platzieren und mit der Pilzcreme und Wildkräuter ausgarnieren.

Guten Appetit!
Ihr Nico Burkhardt