

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

STEINPILZE UND FRISCHE FEIGEN MIT MOKKASCHAUM

Zutaten MOKKASCHAUM:

250 g	mehlige Kartoffeln
1 DL	Vollrahm
1.5 DL	Milch
20 g	Butter
2 EL	Espresso
etwas	Salz, Pfeffer

Zutaten:

200 g	Steinpilze, geputzt und in Scheiben geschnitten
1-2 Stk.	Feigen, halbiert und in dünne Scheiben geschnitten *
etwas	Salz, Pfeffer

*Feigen evtl. durch Birnen ersetzen – je nach Verfügbarkeit

Garnitur:

Etwas	Kresse, Nüssli, Spinat
Etwas	gehackte Kaffee-Bohnen

ZUBEREITUNG:

Die Steinpilze putzen (nicht waschen sofern möglich) und schneiden.

Für den Mokkaschaum – die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Pürieren. Die restlichen Zutaten aufkochen und mit den heissen Kartoffeln vermischen. Abschmecken und in eine Espumaflasche (Rahmbläser) füllen, eine Patrone einschrauben und gut schütteln.

Die Steinpilze in der Butter anbraten, bis sich keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne befindet, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die frischen Feigen evtl. Kurz dazulegen und so erwärmen.

Die Feigenschnitze mit den Steinpilzen auf Teller anrichten und etwas MokkaSchaum aufsprühen. Mit gemörsertem Pfeffer bestreuen. En guete 😊.