



GOURMET



NEU



PILZCAPPUCCINO

mit gedämpfter
Wolfsbarschpraline

HIER GEHT'S
ZUM REZEPT



PILZCAPPUCCINO

mit gedämpfter Wolfsbarschpraline

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DIE WOLFSBARSCHPRALINEN:

- 500 g Wolfsbarschfilet ohne Haut, entgrätet
- 50 ml KOTÁNYI Oliven Öl nativ extra
- 10 g KOTÁNYI Pilze mit Kräutern
- 5 g KOTÁNYI Zitrusfaser
- 20 g KOTÁNYI Petersilie geschnitten
- 30 g KOTÁNYI Dillspitzen gerebelt

FÜR DEN MILCHSCHAUM:

- 500 ml fettarme Milch
- 5 g KOTÁNYI Rauchsatz mit Meersalz grob
- 10 g KOTÁNYI Pilz Mix fein

FÜR DIE PILZSUPPE:

- 4 Knoblauchzehen
- 100 ml KOTÁNYI BIO Sonnenblumen Öl
- 1 kg Champignons, weiß
- 50 g KOTÁNYI Shiitake getrocknet
- 20 g KOTÁNYI Pilze mit Zwiebel
- 400 ml Weißwein
- ca. 1,5 kg Gemüsefond oder klare Suppe
- 500 ml Schlagobers

KOTÁNYI Meersalz fein
KOTÁNYI Pfeffer schwarz aus der Mühle
KOTÁNYI Pilz Mix fein



ZUBEREITUNG

Für die Wolfsbarschpralinen das Filschfilet fein würfeln und mit Oliven Öl, „Pilze mit Kräutern“, Zitrusfaser, Petersilie sowie der Hälfte der Dillspitzen vermengen. Die Masse abgedeckt 20 Minuten rasten lassen.

Aus dem Fisch kleine Kugeln formen, im Konvektomat bei 100 °C für 10 Minuten dämpfen und anschließend in Dillspitzen rollen.

Für die Pilzsuppe geschälte Knoblauchzehen etwas andrücken und kurz in Sonnenblumen Öl anrösten. Champignons grob schneiden, getrocknete Shiitake Pilze zugeben, alles mit etwas Salz und Pfeffer würzen und kurz anschwitzen. „Pilze mit Zwiebel“ und Weißwein zugeben, einmal aufkochen und mit Gemüsefond aufgießen. 20 Minuten köcheln lassen, danach Schlagobers zugeben und für 10 Minuten weiter köcheln lassen.

Anschließend Suppe kräftig mixen, passieren und mit Salz, Pfeffer und „Pilz Mix fein“ abschmecken.

Für den Milchschaum Milch mit Rauchsatz mit Meersalz erwärmen und aufschäumen.

Suppe in Gläser füllen, etwas geräucherten Milchschaum darauf geben und mit etwas „Pilz Mix fein“ bestäuben. Wolfsbarschpraline dazu servieren.

TIPP: „Pilz Mix fein“ eignet sich wunderbar zum Abschmecken und Würzen von Suppen, Saucen, Salaten, Gemüsegerichten und natürlich Fleisch- und Wildgerichten.



Entdecken Sie
weitere Rezeptideen auf
www.kotanyigourmet.com