

Frisch gekocht



Rezept von Paul Ivic

Pilzgulasch mit Erdäpfelsoufflé (nach einem Rezept von Eckart Witzigmann)

1 Stunde/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

800 g gemischte Pilze (z.B. Champignons, Austernpilze, Shiitake-Pilze, Enoki-Pilze), 1 Knoblauchzehe, 2 Schalotten, 20 g Kokosfett, 40 g Butter, 1 TL Paprikapulver (edelsüß), 1/8 l Portwein (weiß), geriebene Schale und Saft von 1 Zitrone (unbehandelt), 1 Msp. pannonischer Kümmel (ganz), Petersilie, Liebstöckel, Salz, Pfeffer.

Für den Pilzfond: 100 g Schalotten, 100 g Sellerie, 2 EL Kokosfett, 1 EL Miso-Paste, 400 g gemischte Pilze, 2 TL Paprikapulver (edelsüß), 500 ml Wasser, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt.

Für das Erdäpfelsoufflé: 200 g gekochte und geschälte Erdäpfel (mehlig kochende Sorte), 2 Eier, 2 EL Ricotta, 4 EL halbsteif geschlagene Obers, Salz, Muskatnuss; Butter und Mehl für die Formen.

Zubereitung

Für den Pilzfond die Schalotten schälen, in 1 cm große Stücke schneiden und mit den Selleriewürfeln in Kokosfett gut bräunen. Die in Stücke geschnittenen Pilze hinzufügen und bei mittlerer Hitze kurz mitbraten. Miso-Paste, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt hinzugeben und mit Wasser aufgießen. Bei geringer Hitze 30-45 Minuten um ein Drittel einkochen, dann abseihen.

Für das Pilzgulasch die geputzten Pilze vierteln. Knoblauch schälen und klein schneiden. Schalotten in feine Streifen schneiden.

Die Pilze in heißem Kokosfett anbraten. Sobald sie etwas Farbe haben, Schalotten und Knoblauch hinzufügen und kurz mitrösten. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kümmel würzen, mit Portwein ablöschen. Sobald der Portwein zur Gänze reduziert ist, den Pilzfond angießen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen, mit Zitronenschale und Zitronensaft verfeinern und mit kalter Butter montieren. Fein geschnittene Petersilie und Liebstöckel zugeben.

Für das Erdäpfelsoufflé die gekochten Erdäpfel durch eine Presse drücken und durch ein Sieb streichen. Eier trennen und die Eidotter zu den Erdäpfeln geben. Die beiden Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Ricotta unter die Erdäpfel-Eidotter-Masse mischen und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Das halbfest geschlagene Obers mit dem Eischnee vorsichtig

unter die Masse heben. Die Formen mit Butter ausstreichen und mit Mehl stauben, die Masse einfüllen.

Eine tiefe Pfanne bis auf zwei Drittel der Formenhöhe mit kochendem Wasser befüllen. Die gefüllten Formen hineinssetzen und im Rohr je nach Größe der Portionsformen bei 160-180 °C 15 bis 20 Minuten garen.

Das Pilzgulasch mit dem Erdäpfelsoufflée servieren.