



Süße Champignons, Crème pâtissière, Feige, Keks-Crunch

Dieses Dessert bringt einen kleinen Regelbruch. Champignons werden nicht herzhaft, sondern süß zubereitet – und genau darin liegt ihre Stärke. Sanft gegart, entwickeln sie eine milde Erdigkeit, die eher an Nuss und Vanille erinnert als an Wald und Pfanne. Ein leiser Aha-Moment, der den Blick auf diesen vermeintlichen Allerweltpilz nachhaltig verschiebt. Die Crème pâtissière hält sich bewusst zurück und gibt den Champignons Raum, ihre ungewohnte Seite zu zeigen. Reife Feigen setzen saftige, dunkle Akzente, während ein feiner Amarettini-Crunch für Textur und zusätzliche Tiefe sorgt. Was zunächst überrascht, fügt sich auf dem Teller zu einer klaren Idee: ein Dessert über den Mut, Zutaten neu zu denken. Für alle, die sich gern überraschen lassen und dabei ihre kulinarischen Erwartungen hinterfragen..

Zutaten

CRÈME PÂTISSIÈRE

6 Eigelb
350 g Zucker
80 g Speisestärke
660 ml Milch
2 Vanilleschoten
600 g Sahne

SÜSSE CHAMPIGNONS

200 g kleine Champignons
20 g Butter
100 g brauner Zucker
100 ml Weißwein
1 Bio-Limette

FEIGEN

2 reife Feigen

KEKS-CRUNCH

100 g Amarettini, fein zerkrümelt

Für die Crème Eigelb, Zucker und Stärke in einer großen hitzebeständigen Schüssel glattrühren. Die Milch mit dem ausgeschabten Mark der Vanilleschoten aufkochen, dann langsam und unter ständigem Rühren zur Eigelbmasse gießen. Die Mischung über einem Wasserbad unter ständigem Rühren erhitzen, bis sie deutlich eindickt. Dabei darauf achten, dass die Crème nicht kocht. Die fertige Crème pâtissière direkt auf der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 2 Stunden kaltstellen. Die Sahne steif schlagen und unter die vollständig abgekühlte Crème heben.

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, den braunen Zucker hinzufügen und hell karamellisieren lassen. Die Champignons zugeben und bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Schwenken garen, bis sie weich und vom Karamell überzogen sind. Mit dem Wein ablöschen und die Flüssigkeit auf etwa zwei Drittel einkochen lassen. Zum Schluss etwas Limettenabrieb und ein paar Tropfen Saft unterheben, um die Süße auszubalancieren.

Zum Anrichten die Crème in flache Schalen geben. Die warmen Champignons und die in feine Spalten geschnittenen Feigen darauf verteilen und alles mit dem Amarettini-Crunch bestreuen.

TIPP

Dessert gibt es ja meistens, wenn Gäste kommen. Deshalb ist das hier ein Rezept für 4 Personen.