

**Schmeckt perfekt**



**Rezept von Heinz Reitbauer**

**Morcheln mit Kochsalat, Kaffee & Eigelb**

**40 Minuten/aufwendig**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

10 g Morcheln (getrocknet), 15 Kaffeebohnen (geröstet), 1 Prise Salz.

Für die weiße Polenta: 300 ml Geflügelfond, 300 ml Milch, 1 Prise Kümmel (geröstet & gemahlen), 1 Prise Muskatnuss, 1 Prise Salz, 1 Prise Cayenne-Pfeffer, 100 g Polenta (weiß); 2 EL Crème Fraîche.

Für die Morchel-Sauce: 40 g Butter, 16 Spitz-Morcheln (gesäubert), 1 Schalotte (fein geschnitten), 1 Knoblauchzehe (fein geschnitten), 1 Prise Morchel-Kaffee-Salz, 160 ml Wasser.

Für die Kochsalat-Glasur: 20 g Butter, 1 Schalotte (grob geschnitten), 1/2 Knoblauchzehe, 125 ml Geflügelfond, 8 Radieschen-Eiszapfen (geschält und halbiert), 15 g kalte Butter, 2 Köpfe Kochsalat (gezupft und gewaschen).

Außerdem: 4 Bio-Eidotter (zimmerwarm), Kerbel.

### **Zubereitung**

Morcheln und Kaffeebohnen in einer Küchenmaschine zu feinem Pulver vermahlen. 1 Prise Salz dem Pulver begeben und für 2 Sekunden kurz mit mixen, sodass sich Pulver & Salz verbinden können.

Für die weiße Polenta Geflügelfond, Milch, Kümmel, Muskatnuss, Salz und Cayenne-Pfeffer aufkochen. Polenta einrühren, kurz mitkochen, von der Hitze nehmen und bis zum Anrichten beiseite stellen.

Vor dem Anrichten Polenta glatt rühren, kurz erhitzen und die Crème Fraîche untermengen. Für die Morchel-Sauce Butter in einer Kasserolle aufschäumen lassen und die halbierten bzw. geviertelten Morcheln darin anschwitzen. Schalotte, Knoblauch zufügen, mitschwitzen und mit dem Morchel-Kaffee-Salz würzen. Mit Wasser aufgießen, aufkochen und bis zum Anrichten beiseite stellen.

Für die Kochsalat-Glasur Schalotte und Knoblauch in Butter anschwitzen. Mit Geflügelfond aufgießen, Eiszapfen zufügen und kurz mitkochen. Anschließend die kalte Butter zufügen und die Eiszapfen damit glasieren.

Die gesäuberten Kochsalat-Herzblätter für die Garnitur beiseite stellen. Die restlichen Blätter für einige Sekunden in der köchelnden Glasur kurz vor dem Anrichten mitschwenken. Zum Anrichten eine Ringform mit den glasierten Kochsalat-Blättern auslegen. Die fertig abgeschmeckte cremige Polenta in die Ringform bodenbedeckend einfüllen und in der Mitte eine leichte Vertiefung herstellen. In jede Mulde jeweils einen Eidotter setzen und mit heißen Polenta bedecken. Mit Kerbel, Eiszapfen sowie den Kochsalat-Herzen garnieren und mit der Morchel-Sauce großzügig umgießen.