

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Simeon Baker



Dreierlei vom Eierschwammerl

Koch: Hermann Poll

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Eierschwammerlgulasch

- 500 g Eierschwammerl
- 25 g Butter
- 75 g Zwiebelwürfel
- edelsüßes Paprikapulver
- ein Schuss Weißwein
- ein Schuss Tomatensaft
- Saft einer ½ Zitrone
- 1 EL Mehl (glatt)
- 2 EL Sauerrahm
- Salz
- Pfeffer

Für die Erdapfelroulade

- 500 g mehliges Kartoffeln
- 140 g Mehl (glatt)
- 1 Ei
- Salz
- geriebene Muskatnuss

Quelle: ORF extra

Für die Fülle

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 250 g Eierschwammerl
- ½ Rosmarinzweig
- ½ Thymianzweig
- 1 Petersilienzweig
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

- 2 EL Butter
- Salz
- eine Handvoll frische Eierschwammerl
- 4 Rosmarinzweige
- Gartenkräuter

Zubereitung

1. Für das Gulasch zuerst die frischen Eierschwammerl putzen. Dann die Butter in einer großen Pfanne schmelzen lassen und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Nun das edelsüße Paprikapulver begeben, kurz mitbraten und mit dem Weißwein, dem Zitronensaft und dem Tomatensaft ablöschen. Wenn sich alles gut verbunden hat, die Eierschwammerl begeben, etwa 5 Minuten dünsten lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Sauerrahm und Mehl in einer kleinen Schüssel verrühren und das Eierschwammerlgulasch damit binden.

2. Für die Erdapfelroulade die mehligten Kartoffeln in der Schale in reichlich Salzwasser weichgaren und danach ausdämpfen lassen, schälen und mit einer Kartoffelpresse direkt auf die Arbeitsfläche pressen. Die Kartoffeln mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen, nach und nach das Mehl darüberstreuen und das Ei hineinschlagen. Die Masse nun mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig anschließend zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie rechteckig mit einem Nudelholz etwa 0,7 cm dick ausrollen und kurz ruhen lassen – die Frischhaltefolie danach entfernen.

3. In der Zwischenzeit für die Fülle die Schalotte und den Knoblauch schälen und feinhacken. Die Eierschwammerl putzen und in kleine Würfel schneiden. Dann die Schalotte und den Knoblauch in einer Pfanne in etwas Olivenöl glasig anbraten und die Eierschwammerl hinzufügen. Den Rosmarin, den Thymian und die Petersilie feinhacken, dazugeben und die Fülle mit Salz und Pfeffer abschmecken, danach erkalten lassen.

Quelle: ORF extra

4. Nun die Pilzfülle auf dem Kartoffelteig verteilen und diesen zu einer schönen Roulade eindreuen. Die Erdapfelroulade dann mit Frischhaltefolie und Alufolie einwickeln und 20 Minuten in einem großen Topf in leicht köchelndem Wasser garen.

5. Für die Garnitur noch ein paar frische Eierschwammerl in einer Pfanne in etwas Butter anbraten und mit Salz würzen.

6. Zum Schluss die Roulade aus dem Wasser heben, auspacken und in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Je zwei Scheiben auf dem Eierschwammerlgulasch in einem tiefen Teller anrichten und das Gericht mit gebratenen Eierschwammerln und frischen Gartenkräutern sowie einem Rosmarinzweig garnieren.