

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Graumohnkuchen mit Pilztartar

**Koch: Alain Weissgerber**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für den Kuchen (reicht für mehr Personen)

- 400 g Butter
- 1 EL Trüffelöl
- Salz
- 230 g Mehl (glatt)
- 100 g Graumohn (gemahlen)
- 20 g Graumohn (ganz)
- geriebene Muskatnuss
- 2 TL Backpulver
- 2 TL Maisstärke
- 10 g Pilzpulver
- 20 Eiklar
- 2 TL Kristallzucker

Für das Pilztartar

- Eine Handvoll Austernpilze
- Eine Handvoll Champignons
- 50 g eingelegte Eierschwammerl
- 50 g eingelegte Steinpilze
- 1 Schalotte
- Salz
- Pfeffer

Quelle: ORF extra

Für die Pilzcreme

- 250 g gemischte Pilze (oder Abschnitte)
- Pflanzenöl zum Anbraten
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Walnussöl
- Madeira zum Ablöschen
- Sherry oder Portwein zum Ablöschen
- 100 ml Rindsuppe
- 6 g Pilzpulver
- ½ TL Kümmel (gemahlen)
- 1 TL abgezupfte Pilzkraut-Blätter
- 150 ml Sahne
- Salz
- 2 EL Braune Butter

Für die Sauerrahm Creme

- 1 EL Lauch-Öl (100 g Lauch-Grün mit 500 ml Rapsöl gemixt und durch ein Passiertuch gefiltert)
- 100 g Sauerrahm (abgehängt)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Für die Garnitur

- feinblättrig geschnittene, weiße Champignons
- Walnussöl
- Pilzpulver

## Zubereitung

**1.** Für den Graumohnkuchen zuerst die Butter mit dem Trüffelöl und einer Prise Salz mit einem Schneebesen aufschlagen. Dann das Mehl, den Graumohn (gemahlen und ganz), das Backpulver, die Maisstärke, das Pilzpulver, etwas geriebene Muskatnuss und die schaumig geschlagene Butter miteinander vermengen. Das Eiweiß mit dem Kristallzucker steif schlagen und unter die Masse heben. Den Kuchen anschließend bei 160° C Umluft etwa 25-30 Minuten in einer mit Backpapier ausgelegten, feuerfesten Form backen.

**2.** Für das Pilztartar die Schalotte in feine Würfel schneiden, die Champignons hacken und die Austernpilze in kleine Stücke reißen. Nun die Pilze und die Schalotte in einer Pfanne in etwas Pflanzenöl anbraten, salzen und pfeffern und mit den feingehackten, eingelegten Eierschwammerln und Steinpilzen vermengen.

- 3.** Für die Pilzcreme die Pilze (oder Abschnitte) in einer Pfanne in etwas Pflanzenöl anbraten. Die Schalotte und die Knoblauchzehe in feine Würfel schneiden und begeben und das Walnussöl dazu geben. Alles kurz rösten und dann mit dem Madeira und dem Sherry (oder Portwein) ablöschen, kurz kochen lassen und mit der Rindsuppe aufgießen. Den Kümmel und das Pilzpulver begeben, etwas reduzieren und abgedeckt ziehen lassen.
- 4.** Nun die Pilze aus dem Sud nehmen, kurz abhängen lassen und den Abtropfsud zum Tränken des Kuchens aufheben. Die abgetropften Pilze mit der Sahne und der Braunen Butter feinmixen, passieren und mit Salz abschmecken.
- 5.** Für die Sauerrahm Creme den Sauerrahm mit dem Lauch-Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6.** Nun den Kuchen in 5x5 cm große Würfel schneiden und in den Pilz-Sud tränken, bis die Würfel komplett mit dem Sud vollgesogen sind.
- 7.** Zum Schluss etwas Sauerrahm Creme mittig auf einem flachen Teller anrichten, je einen getränkten Graumohnkuchen-Würfel darauflegen und etwas Pilzcreme darauf geben. Dann das Pilztartar mit einem Löffel daraufsetzen und die feinblättrig geschnittenen, weißen Champignons rundherum, wie ein Türmchen, anrichten. Einen kleinen Schuss Walnussöl darüber träufeln und etwas Pilzpulver darüber streuen.