



GEBACKENE OCHSENSCHWANZ- PRALINEN MIT STEINPILZTORTELLINI

GEBACKENE OCHSEN-
SCHWANZPRALINEN
VON KRÖSWANG
8 Stück Ochsenschwanzpralinen
Butterschmalz
Maldon-Salz

STEINPILZTORTELLINI
VON KRÖSWANG
8 Stück Steinpilztortellini
1/16 l Gemüsefond
2 TL Butter

STEINPILZSALAT
4 Stk. mittelgroße Steinpilze
1 EL Tomatenconcassée
1 TL Schalotten, fein gehackt
1 TL fein geschnittenes Basilikum
1 Zweig Rosmarin
Salz, Pfeffer aus der Mühle,
Zitronensaft
1 EL braune Butter

PARMESANVELOUTÉ
3 Schalotten, geschält und klein
geschnitten
20 g Champignons, gewaschen und
klein geschnitten
1 Scheibe Bauchspeck
je 1 Zweig Salbei und Blattpetersilie
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
4 cl Noilly Prat
300 ml Geflügelfond
100 ml Sahne
1 EL Crème fraîche
70 g frisch geriebener Parmesan,
1 Spritzer weißer Balsamico
Salz, Pfeffer, Zitronensaft

GEBACKENE OCHSENSCHWANZPRALINEN VON KRÖSWANG

Die Ochsenschwanzpralinen in wenig Butterschmalz auf allen Seiten anbraten und im Heißluftofen bei 180 °C ca. 5 Minuten garen. Anschließend aufschneiden.

STEINPILZTORTELLINI VON KRÖSWANG

Die Steinpilztortellini in Salzwasser bissfest garen. Gemüsefond erhitzen und Butter zugeben. Die Tortellini darin anschwemmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

STEINPILZSALAT

Die Steinpilze in Scheiben schneiden und zusammen mit den Schalotten und dem Rosmarin in Olivenöl anbraten. Die Tomaten und das Basilikum zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Den Rosmarin entfernen.

PARMESANVELOUTÉ

Schalotten, Champignons und Bauchspeck in Olivenöl farblos anschwitzen. Kräuter und Knoblauch zugeben und mit Noilly Prat ablöschen. Mit Geflügelfond und Sahne auffüllen und auf die Hälfte reduzieren. Durch ein feines Sieb passieren. Crème fraîche und Parmesan zufügen und mit dem Mixstab gut durchmischen. Mit Balsamico, Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Vor dem Servieren nochmals mixen.

ANRICHTEN

Gericht wie abgebildet anrichten.