mo mend
Ganz Menden in meiner App!

Menden à la Carte 2015

RADIO MK
100% DIE BESTE MUSIK.

Pfifferling- Ricottaroulade auf Kräuterschaum

Unser Radio-Koch

Volkhard Nebrich empfiehlt:

Rezeptur für 4 Personen

600 g	Pfifferlinge
60 g	Schalotten
40 g	Blattpetersilie
30 g	Schnittlauch
100 g	Spinat
20 g	Kerbel
10 g	Estragon
0,2 l	Sahne (30 % Fett)
0,1 l	Gemüsebrühe
30 g	Butter
60 g	Ricotta
20 g	Semmelbrösel
2	Stück Eigelb (Bio Größe M)
1 Packung Strudelteig	

Salz, Pfeffer aus der Mühle, Rapsöl zum Braten, Kartoffelstärke

1. Als erstes die Pilze putzen, waschen und auf einem Küchenpapier trocken legen.
2. Danach die Schalotten in feine Würfel schneiden.
3. Dann die Blattpetersilie, waschen trocken legen und fein hacken.
4. Nun den Schnittlauch in feine Ringe schneiden.
5. Den Spinat putzen und restliche Kräuter richten oder zupfen.
6. Die Gemüsebrühe aufkochen und die Sahne dazu geben und zusammen etwa fünf Minuten kochen.
7. Die Schalotten in der Butter anbraten und die Pfifferlinge darin anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Vom Herd nehmen und den Schnittlauch, als auch die fein gehackte Petersilie dazu geben.
9. Den Ricotta mit den Semmelbröseln und den Eigelben unter die Pilze heben.
10. Ein wenig (½ Teelöffel) Kartoffelstärke, mit ein wenig Wasser anrühren und die Sahnesauce damit ein wenig andicken, restliche Kräuter und den trocken gelegten Spinat dazu geben und sehr fein mixen.
11. Das ganze durch ein feines Sieb streichen und in einen Topf geben.
12. Den Strudelteig ausrollen, die PfifferlingVolkere mit dem Ricotta dazu geben und das Ganze wie eine Zigarre einrollen und mit ein wenig Wasser die „Naht“ zukleben.
13. Gleich in heißer Pfanne mit heißem Rapsöl von allen Seiten goldgelb anbraten und im Ofen bei 160° Grad im Backofen etwa acht bis zehn Minuten, gar backen.

Anrichten

14. Die Sauce ganz kurz aufkochen und mit dem Stabmixer etwas Kohlensäure haltiges Wasser dazu geben, dadurch bleibt der Schaum eine kurze Zeit stehen.
15. Die Sauce auf einen vorgewärmten Teller geben, die „Pfifferlinge-Ricottaroulade“ schräg anschneiden und auf den Kräuterschaum geben, garnieren und servieren.

Kulinarik

Andere Pilze wie Champignons oder Waldpilze können ersatzweise genommen werden. Ausschließlich frische Kräuter und frischen Spinat verwenden, da sonst, sowohl der Geschmack, als auch der optische Anblick nicht erreicht werden kann.

Kochwerkstatt Volkhard Nebrich