

Steinpilz-Cappuccino

Zutaten für 4 Personen

200 g frische Steinpilze
20 g getrocknete Steinpilze
2 geschälte Schalotten,
fein gewürfelt
50 g Butter
3 EL Erdnussöl
¼ l Milch
1 Spritzer Weißwein
½ l Geflügelbrühe
¼ l Sahne
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
2 Zweige Thymian

Zubereitung:

Die Steinpilze mit einem Tuch säubern und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf das Erdnussöl erhitzen. Die Schalottenwürfel darin glasig anschwitzen und die Steinpilze zugeben. Die Blätter von einem Zweig Thymian zugeben. Mit einem Spritzer Weißwein und der Brühe auffüllen und 5 Minuten köcheln lassen. Die Sahne auffüllen und kurz kochen. Mit dem Zauberstab pürieren und durch ein Sieb passieren. Nochmals aufkochen und die Butter mit dem Zauberstab untermixen. Für den Milchschaum die Milch erwärmen. Nicht kochen. Die Creme jetzt mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und einen Thymianzweig darin einige Minuten ziehen lassen.

In der Zeit die getrockneten Steinpilze in der Küchenmaschine zu Staub mixen. Die Milch mit dem Zauberstab gut aufschäumen. Jetzt die Steinpilzcreme heiß in Kaffeetassen gießen, den Milchschaum oben auf die Creme geben und diese mit dem Steinpilzpulver garnieren.

Tipp:

Dieses Rezept können Sie auch auf jeden anderen Pilz umwandeln. Wichtig beim Arbeiten mit Pilzen ist nur, dass sie stets trocken gesäubert werden. Besonders Steinpilze sind sehr empfindlich.