



Men Bisaz Pilzexperte

Via San Gian 18 +41 (0)79 408 82 24
CH-7505 Colerina mebi4@bluewin.ch

Zubereitung

Kastanien-Steinpilz-Mousse

Steinpilze in kleine Stücke schneiden und in der Butter andünsten. Die geschälten Kastanien begeben und mit Milch ablöschen. Das Ganze so lange kochen, bis die Kastanien verfallen. Nun alles zu einer feinen Masse pürieren und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit Wasser, Zucker, der aufgeschlitzte Vanillestängel und das herausgekratzte Vanillemark während ca. 15 Minuten einkochen bis die Masse sirupartig ist. Diesen heissen Sirup zum Kastanienpüree giessen und beides gut mischen. Nach Belieben Kirsch darunter rühren. Wenn die warme Masse ausgekühlt ist, den steifgeschlagenen Vollrahm darunter ziehen und die Mousse kühl stellen.

Karamellisierte Steinpilze

Den Zucker mit dem Zitronensaft in einem flachen Topf karamellisieren. Dann die Steinpilze rasch begeben und mit Wasser ablöschen. Die Pilze im Karamell ziehen lassen.

Rotweibirnen

Alle Zutaten ausser den Birnen in einem Topf aufkochen. Dann die Birnen begeben und 15 Minuten kochen lassen. Anschliessend die Birnen im Rotweinsud erkalten lassen. Die fertigen Birnen herausnehmen, halbieren und fächerartig einschneiden.

Knusperkörnchen

In einer Schüssel alle Zutaten mit einem Schwingbesen vermischen. Ofen auf 230° vorheizen. Mit einem Spachtel und der vorbereiteten Schablone streichen wir die Masse in sechs dünnen Kreisen auf ein mit Backpapier belegtes Blech und backen die Teigkreise bis sie goldbraun sind. Bevor die Masse ausgekühlt ist, geben wir den Körbchen mithilfe von Gläsern ihre Form. D.h. die warmen Teigkreise auf je ein Glas legen. Zum Anrichten wird die Kastanien-Steinpilz-Mousse mit einem Dressiersack in die Knusperkörnchen dressiert und mit den karamellisierten Steinpilzen und der Rotweibirne dekoriert.