

Dessert: "Steinpilz-Chüechli" mit Beeren und Crème fraîche

PVO Kochabend 2019: Organisation und Rezepte Markus Kernen

Zutaten für 12 - 16 Portionen:

450 g Steinpilze (pro Portion 30 g).

Für den Ausbackteig:

300 g Mehl

250 ml Weisswein

100 g Zucker

1 Stk Orange, Abrieb davon

1 Stk Zitrone, Abrieb davon

2 EL Butter, zerlassene

1 TL Salz.

Für die Crème-Beeren:

8 EL Crème fraîche (bzw Sauerrahm)

3 EL Rohrzucker

8 EL Beeren, frische (zB Heidelbeeren).

Sonstiges:

Butter und Milch
zum Dekorieren.

Zubereitung: Vorbereitung 20 Min, Zubereitung 30 Minuten.

- Steinpilze in 5 mm dicke Scheiben schneiden (pro Portion 4)

und in warmer Milch einlegen, nach 5 Minuten herausnehmen.

- Die Steinpilzscheiben in Öl goldgelb frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- In eine heisse Pfanne 1 EL Zucker und 1 TL Butter geben, dann die frittierten Steinpilze dazugeben und karamellisieren.

-Für den Ausbackteig alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Schwingbesen glatt rühren. Den Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen.

- Die karamellisierten Pilzscheiben portionenweise durch den Backteig ziehen und beidseitig im heissen Öl frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- Crème fraîche und Rohrzucker mischen und die Beeren unterheben.

Anrichten:

Auf die Crème-Beeren die Steinpilz-Chüechli setzen und mit Minze dekorieren.