

Artischocke/Kräuterseitling/Kaffee

4,00 Stück Artischocken frisch
100g Milch
10 g Kaffeeöl
1,00 Prise Pfeffer weiß
1,00 Prise Muskatnuss.
3,00 Prise Salz

Die Milch in eine Kasserolle geben und mit dem Pfeffer und der Muskatnuss würzen. Drei der Artischocken nacheinander putzen und rasch in die bereits heiße Milch geben. Rasches arbeiten ist NOTWENDIG !!!! da sonst die Artischocke grau wird. Die Artischocken zugedeckt ca. 10 min leicht köcheln. Die gekochten Artischockenherzen in einen Standmixer. geben und mit ein wenig der verwendeten Kochmilch zu einem feinen Püree mixen. Das Püree mit dem Kaffeeöl und evtl. Pfeffer, Salz und Musaknuss verfeinern. in einer Kasserolle auf 170 Grad C erhitzen

Fett zum Backen der Chips

Die restliche Artischocke wieder rasch putzen und sofort mit einer Aufschnittmaschine, Mandoline oder einen Trüffelhobel in feine Chips schneiden und im bereits heißen Fett goldgelb backen. Auf einem Küchenpapier das überflüssige Fett abtropfen lassen und die Chips mit Salz würzen und im Backrohr bei 50 °C knusprig trocknen.

Steinpilzsauc:

250 g Gemüsefond
20 g Steinpilze getrocknet
10 g Kombualge
10 g Sojasauce
Frittierfett

Alle Zutaten in eine Kasserolle geben und bis zu der Hälfte einreduzieren. Die Sauce passieren und evtl. mit Stärkemehl binden.

Kaffeeöl:

50 g Rapsöl
10 g Bohnenkaffee

Kaffeebohnen leicht ohne Öl in einer Pfanne anrösten bis sich die Aromen entfalten und anschließen mit dem Rapsöl vermengen. Das Öl mit den Kaffeebohnen in ein verschließbares Glas geben und dieses in den Geschirrspüler geben und einen Waschgang mitwaschen. Vorsicht, das Glas muss dicht sein!! Oder mindestens für 3 Tage dunkel bei

Raumtemperaturlagern (umso länger umso intensiver).

Kräuterseitlinge:

90 g Kräuterseitlinge
10 g Zitronensaft
1,00 Stück Knoblauchzehe
10 g Butter
10 g Brunnenkresse
10,00 g Knoblauchrauke



Foto: Stephan Walch

Rezept: Restaurant „Chez Nico“

Die Kräuterseitlinge mit der Aufschnittmaschine in 2mm dicke Scheiben schneiden und in wenig Rapsöl scharf und kurz anbraten. Mit dem Zitronensaft, Salz, Pfeffer. Butter und etwas ganz fein geriebenen Knoblauch abschmecken.

Anrichte Vorschlag:

Das Püree rund auf einen Teller geben. Die Kräuterseitlinge auf das Püree drapieren. Die Artischockenchips zwischen die Pilze einsetzen und mit der Brunnenkresse und Knoblauchrauke garnieren. Mit etwas Kaffeeöl beträufeln und die Steinpilzsauce angießen