

Gebackene Steinpilz-Frühling-Rolle mit Tomaten-Cappuccino

Für 4 Personen

Frühlingsrolle:

200 g Steinpilze	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
2 Zweige Thymian	1 TL Olivenpaste	4 Blatt Frühlingsrollenteig
1 Ei	300 ml Butterschmalz	

Tomaten-Cappuccino:

6 Strauchtomaten	3 Zweige Basilikum	0,1 l Brühe
4 Blatt Gelatine	0,2 l Milch	1 Zehe Knoblauch
1 Limone	Salz	Pfeffer, schwarz

Frühlingsrolle:

Die Schalotte und die Knoblauchzehe putzen und in feine Würfel schneiden. Die Steinpilze in Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett mit Schalottenwürfel, Knoblauch und Thymian rasch anbraten, abkühlen lassen, mit Olivenpaste abschmecken. Die Frühlingsrollenblätter mit Eiweiß einstreichen. Die Steinpilzwürfel zu Frühlingsrollen einschlagen und im heißen Butterschmalz rasch ausbacken.

Tomaten-Cappuccino:

Zwei Tomaten in heißes Wasser tauchen, abschrecken, die Haut abziehen, das Kerngehäuse entfernen, in Würfel schneiden, und beiseite legen. Die restlichen Tomaten klein schneiden, mit Brühe und Basilikum grob mixen. In einem Topf aufkochen, durch ein Tuch passieren, den klaren Sud mit Salz abschmecken, die eingeweichte Gelatine darin auflösen, auf Eiswasser kalt rühren. Kurz vor dem Servieren die Tomatenwürfel dazu geben und in Gläser füllen. Die Schale der Limone abreiben. Die Milch samt Knoblauch, Limonenschale, Salz und schwarzem Pfeffer erwärmen, kurz vor dem Servieren aufschäumen, auf den gestockten Tomatensud geben und mit der Frühlingsrolle servieren.

Fokus:

Der aromastarke Steinpilz ist gleichzeitig eher schwer und dumpf im Geschmack. Die Tomate verleiht ihm die nötige Frische und Fruchtigkeit - noch verstärkt durch das Spiel der Temperaturen, denn durch die eisigflüssige Konsistenz wird die erfrischende Wirkung noch verstärkt. Zudem lässt die heiße, krosse Hülle der Frühlingsrolle den Steinpilz sein pures Aroma noch besser entfalten.

Alexander Herrmann am 23. Juli 2010