

# Aus dem Rezeptbuch

vom Küchenchef Christian Popp

Gericht des Monats - August 2015

## „Steinpilze in Rahm mit Serviettenkloß“

### für 4 Portionen

3 Brötchen, klein geschnitten  
¼ l Milch  
1 Ei  
Salz / Pfeffer / Muskat  
Gehackte Petersilie

500 g kleine Steinpilze  
200 ml Sahne  
50 ml trockener Weißwein  
50 g Butter  
1 Zwiebel  
Salz / Pfeffer  
Frischer Rosmarin



Depositphotos\_31969409\_original - ©ajafoto 1

### Zubereitung

#### **Serviettenkloß:**

Brötchen in Milch und Eiern einweichen. Sobald die komplette Flüssigkeit aufgenommen ist, Gewürze und Petersilie zugeben. Die Masse sollte relativ trocken und fest sein.

Den Teig wie ein Bonbon in einem Tuch fest einrollen und zubinden, anschließend für ca. 10 Min in heißes (aber nicht kochendes) Wasser geben. Dann ausrollen, in Scheiben schneiden und evtl. bei Bedarf vor dem Servieren in heißer Butter anschwanken.

#### **Steinpilze:**

Die gewaschenen und geputzten Steinpilze in Butter kurz und scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen, die gewürfelte Zwiebel in die Butter geben. Die Zwiebeln glasig anbraten und mit dem Weißwein ablöschen. Den Wein einkochen lassen und die Sahne dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und den Rosmarinzweigen so lange kochen, bis die Sahne eine Soßenkonsistenz erhält. Kurz vor dem Servieren die angebratenen Steinpilze in die Sahnesoße geben und 2 Minuten mit garen und erhitzen.

#### **Mein Tipp:**

Ein kühler, fränkischer, säurearmer Silvaner z.B. vom VDP Weingut Zur Schwane, Volkach, passt hervorragend.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit.

gez.  
Christian Popp  
Küchenchef