

Kathi's HirschEspuma

Zutaten für den Teig (2 Port.)

250 g Mehl
ca. 200 ml Milch
4 Eier
Salz
1/2 Hirschkaminwurze
ca. 75 g Pfifferlinge
50 g Kürbis
50 g Jungzwiebeln

Zutaten für Espuma

100 ml Milch
1 g Salz
1 g Pfeffer
60 g Frischkäse Doppelrahmstufe
25 g Apfelmus
60 g Sahnemeerrettich (Kren)
10 g Kartoffelpüreeflocken

Zubereitung Espuma

Milch erhitzen und die Kartoffelpüreeflocken einrühren, kurz aufkochen lassen und beiseite stellen. Die übrigen Zutaten zugeben, gut verrühren und würzen. Durch iSi Trichter & Sieb in ein 0.5 l iSi Gerät füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank 1-2 h kühlen.

Bergkäsechips:

Ca. 100 g Bergkäse grob reiben, auf ein beschichtetes Blech geben und ca. 10 min. bei 160 Grad ins Rohr geben, auskühlen lassen und über den Schmarren streuen...



Zubereitung Schmarren:

Mehl und Milch glattrühren, Eier vorsichtig unterheben, Salz dazu geben.

Pfifferlinge anbraten, dann aus der Pfanne nehmen. Hirschkaminwurzeln, Kürbis.

Lauchzwiebeln (alles würfelig geschnitten) anbraten. Zutaten aus der Pfanne nehmen und alles mit dem Schmarrenteig vermengen, in der Pfanne stocken lassen, Preiselbeeren dazugeben, dann umdrehen und auseinanderzupfen.

Schmarren auf einem Teller anrichten, mit KrenEspuma, Preiselbeeren und Bergkäsechips garnieren.

Gutes Gelingen!

