

CHAMPIGNONS MIT PAPRIKACRÉME FÜLLUNG UND PATA NEGRA

CHAMPIGNONS MIT PAPRIKACRÉME FÜLLUNG UND PATA NEGRA

Diese gefüllten Champignons mit Paprikacreme gab es vor kurzem als kleine Vorspeise. Es war abzusehen, dass das Hauptgericht noch ein Weilchen dauert und so habe ich kurzerhand den Hunger mit dieser Variante der gefüllten Pilze bekämpft. In dieser Kombination konnte ich mir auch den vorrätigen Pata Negra gut vorstellen und so habe ich kleine Röllchen davon aufgesteckt. Sehr lecker und auch als Tapas bestens geeignet.



Zutaten für 6 Häppchen:

6 mittelgroße Champignons

3 große EL Frischkäse

2 TL Paprikamark

1 kleines Bund Basilikum

Pfeffer & Salz

6 Scheiben Pata Negra (oder ähnlicher Schinken)

Zubereitung:

Zuerst entferne ich die Stiele aus den Pilzen. Dann rühre ich in einem kleinen Schälchen den Frischkäse mit dem Paprikamark zu einer glatten Crème und würze diese mit Pfeffer & Salz. Das Basilikum hacke ich fein und hebe es unter die Crème. Abschmecken – wenn alles passt fülle ich

damit die Champignonköpfe bis zum Rand.

Dann nehme ich mir den Schinken vor. Jede Scheibe wird aufgerollt oder fächerartig zusammengeschoben und mit einem Holzspießchen auf dem gefüllten Pilz festgesteckt.

Dann kommen die kleinen Türmchen bei 200°C für ca. 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Wenn der Schinken knusprig wird sind sie fertig.

Die Champignons mit Paprikacreme Füllung in einem passenden Schälchen anrichten und noch ein paar frische Blättchen Basilikum dazugeben.

Fertig!



champignons mit paprikacreme

Dieses Rezept ist dabei - Kochevent zum Thema Basilikum:



GEFÜLLTES PATA NEGRA KOTELETT, BOHNEN IM SPECKMANTEL UND FENCHEL-STAMPFKARTOFFELN MIT STEINPILZEN

GEFÜLLTES PATA NEGRA KOTELETT, BOHNEN IM SPECKMANTEL UND FENCHEL-STAMPFKARTOFFELN MIT STEINPILZEN

Inspiziert von Johann Lafer und seinen gefüllten Kalbskoteletts habe ich 2 Pata Negra Koteletts mit Mozzarella, Steinpilzen, Cashewkernen, gehacktem Basilikum, Parmesankäse und hauchdünnem Schinken gefüllt. Bei Johann Lafer wird statt der Einzelzutaten ein Pesto verwendet und die Steinpilze sind auch ergänzt. Aber die Idee für das Rezept gefiel mir wirklich gut! Dazu Fenchel-Stampfkartoffeln mit Steinpilzen, Bohnen im Speckmantel und noch ein paar gerösteten Cashewkerne in der Sauce. Schmeckt so lecker wie es aussieht.



Zutaten für 2 Personen:

2 Koteletts vom Pata Negra (schwarzes, iberisches Schwein)

50g Mozzarella

2 Scheibchen (ca. 10-15g) frischer Parmesankäse

30g getrocknete Steinpilze

2 handvoll Cashewkerne

2 dünne Scheiben Schinken (Parma, Serano oder vergleichbares)

3 EL gehacktes Basilikum (frisch oder aus der Tiefkühltruhe)

300g grüne Bohnen (hier Prizessbohnen)

5-6 Scheiben Bacon (1 scheibe pro Bohnenröllchen)

1 mittelgroße Fenchelknolle

300-400 g Kartoffeln

50g Butter

Pfeffer & Salz

Muskat

3 Wacholderbeeren

50ml Kalbsfond

1 guten Schluck Weißwein

etwas Öl

Zubereitung

Alle benötigten Zutaten sollten vorher bereit gelegt werden. Das hat den Vorteil, dass man zum Einen zügig arbeiten kann und zum Anderen nicht mit schmutzigen Fingern Kühlschrank und sonstiges durchwühlen muss.

Zuerst die Koteletts an der „Fettseite“ einschneiden. Dann mit dem Messer eine Tasche hineinschneiden. Hierbei aufpassen, dass die Tasche zwar schön tief wird aber nicht unten oder an der Seite ein Loch bekommt. Also lieber langsam und mit gleichmäßigem Druck arbeiten, als das man später Probleme hat.



Die getrockneten Steinpilze in heißem Wasser einweichen. Von Mozzarella und Parmesan jeweils 2 Scheibchen abschneiden. Den Schinken so zusammenlegen, dass er gut in die Tasche passt. 1/3 der Cashewkerne im Mörser grob zerstoßen. Sobald die Steinpilze aufgeweicht sind abgießen und kleinhacken. Wenn tiefkühl Basilikum verwendet wird vorher auf jeden Fall auftauen lassen.

In jede Kotelett-Tasche 1 Scheibchen Mozzarella, Schinken, Steinpilze, Cashewkerne, Parmesan und gehacktes Basilikum stopfen. Die Koteletts können ruhig prall gefüllt sein.



Die Koteletts mit Zahnstochern ordentlich verschließen. Die Füllung sollte nichtmehr zu sehen sein. Auch kleine Lücken sollten gut verschlossen sein damit der Mozzarella wenn er später etwas flüssiger wird nicht ausläuft! Die Kotletts von außen nur salzen und erstmal beiseite stellen und etwas ruhen lassen.



Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser kochen. Den Fenchel vierteln und nach ein paar Minuten mit zu den Kartoffeln geben.

Die Bohnen im Dampfgareinsatz oder in kochendem Wasser garen. Sie sollten wegen der Giftstoffe nicht bissfest sein, aber auch nicht verkochen. Kurz mit eiskaltem Wasser abschrecken, jeweils ein paar Bohnen auf eine Scheibe Bacon legen und zu Bündeln wickeln.

In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen. Die Pfanne muss nicht tief sein, sie muss aber viel Fläche bieten. Es sollen sowohl die Koteletts als auch die Bohnenbündel und die restlichen Cashewkerne gleichzeitig darin Platz finden!

Die Koteletts in die Pfanne legen und bei nicht zu hoher Hitze anbraten. Die Wacholderbeeren leicht andrücken und mit in die Pfanne geben. Wenn eine Seite fertig ist (leicht gold-braun), wenden, die Bohnenbündel mit in die Pfanne legen und von allen Seiten knusprig braten. Die Cashewkerne ebenfalls in die Pfanne geben und schön anrösten.

Die Kartoffeln und den Fenchel abgießen und zerstampfen. Die Hälfte der Butter und die restlichen gehackten Steinpilze untermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Topf von der Herdplatte nehmen, mit einem deckel verschließen damit die Masse nicht auskühlt und beiseite stellen.

Wenn die Koteletts fertig sind sowohl die Koteletts als auch Bohnen und Cashewkerne aus der Pfanne nehmen und anrichten. Jetzt den Wein in die Pfanne geben und den Bratensatz lösen. Das ist der Grund warum nur eine Pfanne verwendet wird. Man hat jetzt die Aromen von Fleisch, Bacon und Nüssen in einer Pfanne konzentriert! Den Weißwein kurz bei voller Hitze reduzieren und anschließend mit dem Fond aufgießen. Mit Pfeffer und falls nötig Salz abschmecken. Hier aber

vorher abschmecken, die Sauce sollte schon recht würzig sein. Das restliche Basilikum und die Butter einrühren. Die Stampfkartoffeln auf dem Teller anrichten und die Sauce dazugeben.

Ein kleines kullinarisches Highlight!