



Das Radio Salzburg Menü Nr. 27

Cremige Karotten-MARONEN-Suppe

Steinpilzpizza mit Briocheteig

Vanilleeis mit eingelegten schwarzen Nüssen

CREMIGE KAROTTEN-MARONEN-SUPPE

Zutaten

- 250 g gekochte Maronen aus dem Beutel
- 250 g Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 daumennagel großes Stk. Ingwer
- Olivenöl
- 500 ml heiße Gemüsebrühe
- 1 Handvoll Petersilie
- 100 g Mascarpone
- 3 EL Kernöl
- Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)

Zubereitung

Karotten, Zwiebel und Ingwer schälen, in kleine Stücke schneiden und in Olivenöl andünsten. Gewürfelte Maronen dazu geben und kurz mitbraten. Mit der heißen Suppe aufgießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit kann die Petersilie klein geschnitten werden. Dann Suppe pürieren, Mascarpone einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss mit Kernöl und Petersilie garnieren.

STEINPILZPIZZA MIT BRIOCHETEIG

Zutaten

Teig:

- 300 g Universalmehl
- 2 Eier
- 120 g Butter
- 2 EL Milch
- 30 g Kristallzucker
- 5 g frischen Germ
- 5 g Salz

Belag:

- 350 g feste, frische Steinpilze
- 250 g Schlagobers
- 125 g Creme fraiche
- halber Teelöffel Kurkumapulver
- Salz, Pfeffer, 1 Zweig frischer Rosmarin
- Erdnussöl,
- 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten mit der Küchenmaschine mindestens 10 Minuten kneten. Der Teig sollte sich von der Schüssel lösen. Danach den Teig etwa 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Für den Belag ca. 150g der Pilze in kleine Würfel schneiden und gemeinsam mit dem Obers und dem Creme fraiche zu einer dicklichen Masse kochen. Danach Kurkuma dazu, 1 Spritzer Zitronensaft und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gehackte Rosmarinnadeln dazugeben. Die restlichen Pilze dickblättrig schneiden.

Aus dem Teig ca. 4 - 6 Fladen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit der Pilzsoße bestreichen und die die Pilze fächerförmig darauf verteilen.

Mit Erdnussöl beträufeln und im inzwischen vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad ca. 12-15 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

BOURBON-VANILLEEIS MIT EIGELEGTEN SCHWARZEN NÜSSEN

Zutaten

- Nussirup, in dem die Nüsse eingelegt waren
- 250 g Schlagobers fest geschlagen
- Bourbon Vanilleeis

Zubereitung

In einen Eisbecher 2- 3 Kugeln Bourbon-Vanille-Eis geben, die in kleine Würfel geschnittenen schwarze Nüsse auf den Kugeln drapieren, Schlagobers darauf und zum Schluss kommt noch der Sirup darüber, in welchem die Nüsse eingelegt waren.

Gutes Gelingen!