

Rezept

Vegane Waldpilzessenz mit Topinamburklößchen

Ein Rezept von Vegane Waldpilzessenz mit Topinamburklößchen, am 20.04.2024

Zutaten

800 g Waldpilze (z. B. Steinpilze, Pfifferlinge, Samthauben; ersatzweise TK-Ware)	1,5 l Gemüsebrühe (nicht zu salzig)
1 Zweig Rosmarin	2 Lorbeerblätter
2 Zweige Oregano	1/2 Bund glatte Petersilie
2 Stück Sternanis	2 Kaffirlimettenblätter
1 TL schwarze Pfefferkörner	2 Gewürznelken
2 Knoblauchzehen	5 Wacholderbeeren
150 g Topinambur	Salz
70 g Kartoffelstärke	500 ml Gemüsebrühe
1 EL Haselnuss-Topping	1 Prise frisch gerieben Muskatnuss
	4-5 Stängel glatte Petersilie zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Für die Essenz die Pilze putzen und mit Küchenpapier trocken abreiben. Für die Einlage 1-2 Handvoll besonders schöne Pilzhauben in sehr feine Scheiben schneiden und beiseitelegen. Die übrigen Pilze, die Stiele und andere verwertbare Abschnitte mit 1,5 l Gemüsebrühe und den Kräutern, den Gewürzen und dem ungeschälten Knoblauch aufkochen. Alles bei mittlerer Hitze zugedeckt 40 Min. köcheln lassen.
2. In der Zwischenzeit den Topinambur putzen, schälen, in dünne Scheiben schneiden und in der Gemüsebrühe in ca. 3 Min. weich garen. Die Scheiben herausnehmen und zerstampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Püree mit Stärke und Muskat zu einem glatten, kompakten Teig verkneten.
3. Aus dem Teig 25-30 murmelgroße Kugeln formen und diese im sanft köchelnden Topinambursud 2-3 Min. ziehen lassen. Die Klößchen sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen.
4. Die Petersilie für die Garnitur waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Petersilie und die Topinamburklößchen auf vier Teller verteilen. Die Pilzessenz durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb gießen und nochmals mit Salz abschmecken.
5. Die beiseitegelegten Pilzscheiben 1-2 Min. in der heißen, aber nicht mehr kochenden Brühe ziehen lassen. Die Brühe samt Pilzscheiben auf Suppenteller verteilen und sofort servieren.