

# Steinpilz Royal mit weißen Trüffelspänen auf jungem Blattspinat

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas Edles aus der Sterneküche, sicherlich nicht für jeden Tag, aber einfacher wie gedacht

## Zutaten

- Für das Steinpilz Royal:
  - 25 - 30 g weiße Alba Trüffel
  - 250 g frische, feste Steinpilze
  - 1 - 2 Schalotten, fein gewürfelt
  - 250 ml heller Geflügelfond , selber gekocht oder aus dem Supermarkt
  - 1 Thymianzweig
  - 1 Basilikumstängel
  - 1 Blattpetersilie
  - 100 ml Sahne
  - 1 Cl Cognac
  - 1 Cl Sherry
  - 1 Cl Weißer Portwein
  - 2 ganze Eier
  - 2 Eigelbe
  - 50 g Butter
  - Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- Für den Blattspinat:
  - 500 g junger, geputzter Spinat, reichlich gewaschen, trocken abgelaufen
  - 2 Schalotten, fein gewürfelt
  - 1 El Butter, etwas Pflanzenöl
  - 1/2 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
  - Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

## **Schritt1**

Die Vorbereitungen:

## **Schritt2**

Die Steinpilze zunächst putzen, nicht waschen sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern. Etwa 80 g klein würfeln und in etwas Butter 1 - 2 min braten.

## **Schritt3**

Für die Garnitur 2 - 3 schöne, feste Pilze in Scheiben gleichmäßige schneiden.

## **Schritt4**

Den Spinat mehrfach gut waschen und von den groben Stielen befreien.

## **Schritt5**

Das Steinpilz Royal:

## **Schritt6**

Die gehackten Schalotten in etwas Butter glasig anschwitzen und die restlichen, grob gehackten Pilze dazu geben. 1 - 2 min. schwitzen lassen, salzen, pfeffern, mit dem Cognac, Sherry und weißem Portwein ablöschen. Die Kräuterstiele dazu geben und zunächst leise 2 - 3 min. reduzieren lassen.

## **Schritt7**

Den Geflügelfond und die Sahne aufgießen, kurz aufkochen,

## **Schritt8**

10 min. „ausziehen“ lassen, die Stiele danach wieder entfernen.

## **Schritt9**

Den Ansatz im Mixer oder mit dem Zauberstab pürieren, ev. durch ein Küchensieb streichen.

## **Schritt10**

400 ml der Masse mit den Eigelben und dem ganzen Ei verrühren.

## **Schritt11**

Die Auflauf - Förmchen (Ersatzweise Kaffee Tassen) „ausbuttern“ . Zunächst die gebratenen Steinpilzwürfel verteilen, mit der Royal - Masse aufgießen.

## **Schritt12**

Jede einzelne Tasse mit Alufolie verschließen und in einen ausreichend großen Topf stellen. 2 cm hoch mit heißem Wasser aufgießen und für 40 - 45 min. in den auf 120 ° C vorgeheizten Backofen schieben, fest werden lassen.

### **Schritt13**

Der Spinat:

### **Schritt14**

Die Schalotten mit dem Knoblauch in Butter glasig anschwitzen, und den Spinat für 2 - 3 min dazu geben, Salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen. Recht kurz 3 - 4 min. schmoren, „bissfest“ halten, vor dem Anrichten ablaufen lassen.

### **Schritt15**

Die Steinpilzscheiben in Öl und anschließend in Butter recht scharf von beiden Seiten braten, salzen, pfeffern, goldbraun Farbe nehmen lassen.

### **Schritt16**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt17**

Den Blattspinat möglichst trocken „mittig“ auf vorgewärmten Tellern anrichten. Darauf die gebratenen Steinpilzscheiben rundherum verteilen.

### **Schritt18**

Die Timbale stürzen, mit einem schlanken Messer um die Form fahren, auf dem Spinat anrichten,

### **Schritt19**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt20**

Vor dem Gast, mit einem Trüffelhobel die Trüffeln dünn darüber geben.

**Rezeptart:** Warme Vorspeisen **Tags:** sicherlich nicht für jeden tag

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/steinpilz-royal-mit-weissen-trueffelspaenen-auf-jungem-blattspinat/>