



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig
info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Tel. 0 26 42 – 4 27 57 · Fax 0 26 42 - 4 53 01

Steinpilz-Timbale

Für 6 Personen

1 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
200 g Steinpilze, kalt
200 g Putenbrust, kalt
200 g Crème fraîche, kalt
1 Ei
Salz
Pfeffer

Anfertigen:

100 g Steinpilze, kleingewürfelt
5 g Waldzistblätter

Steinpilze in Olivenöl und Knoblauch dünsten. Im Gefrierfach abkühlen lassen und danach mit einem Pürierstab pürieren. Mit den anderen Zutaten zusammen mixen.

Kleine Steinpilzwürfel knackig in Öl anbraten und unter die abgekühlte Masse heben und abschmecken. Den Waldzist dazugeben. Die Masse in Förmchen aufteilen und 20 Minuten bei 160° Grad im Wasserbad garziehen lassen.

Anrichten:

Timbale stürzen und mit Waldpilzragout servieren.