

Sellerie, geschmort, mit Morcheln

143

Typ: Vorspeise

Quelle: meine Familie und ich, 5/90

Bemerkungen: 21 Dez 06 für Fabi und Flo: zuviel Brühe ---> Sud stärker einkochen (Chinesische Morcheln (Mu-Err Pilze) sind kein guter Ersatz für Spitzmorcheln (teuer!))

Zutaten: Für 4 Personen

50 g getrocknete Spitzmorcheln,
1/2 L Wasser
3 EL Butter
2 makellos frische Stauden Bleichsellerie
1/2 Glas Kalbsfond (Fertigprodukt),
Salz, Pfeffer,
2 EL Sherry-Essig,
50 g Kerbel,
1 EL eingelegte rosa Pfefferbeeren,
3 EL bestes Olivenöl

Rezept:

1. Die Spitzmorcheln mit kochendheißem Wasser überbrühen, 1 TL Butter hinzufügen und ungefähr 1/2 Stunde quellen lassen. (Die Butter verstärkt den Morchelgeschmack, gibt ihnen Geschmeidigkeit.)
2. Den Sellerie putzen, die äußeren Stengel schräg in etwa 4-5 cm lange Stücke schneiden, das Herz längs halbieren oder vierteln und auf 5 cm Länge kürzen.
3. Die Selleriestücke in einen Topf füllen, Kalbsfond angießen, die restliche Butter hinzufügen, salzen und pfeffern. Zugedeckt leise auf mildem Feuer etwa 30 Minuten gar ziehen lassen, bis die Stücke butterweich geworden sind.
4. Inzwischen die Morcheln gründlich abspülen, die Füßchen sauber und glatt schneiden, die Hüte je nach Größe längs halbieren oder vierteln und für die letzten 10 Minuten in den Topf zum Bleichsellerie geben. Die Einweichflüssigkeit durch einen Kaffeefilter gießen (es könnte Sand darin sein) und in den Topf füllen.
5. Sellerie und Pilze mit einer Schaumkelle herausheben, in eine flache Schüssel geben. Den Sud um die Hälfte einkochen. Den Essig hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über den Sellerie und die Pilze gießen.
6. Erst kurz vor dem Servieren die abgezupften Kerbelblättchen, die rosa Pfefferbeeren und das Öl über den Salat verteilen. 50