

Uwe Buschhaus
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

RECETA: CARPACCIO DE TERNERA LECHAL CON CREMA DE COLMENILLAS

Ingredientes:

250 gr. de solomillo de ternera lechal, limpio.
50 gr. de colmenillas secas (Morchella esculenta)
1 litro de nata
2 chalotas
25 gr. de mantequilla
100 gr. de hojaldre
1 huevo
1 charada pequeña de sésamo
20 gr. de queso parmesano
Sal
Pimienta
Un vasito de vino blanco

la preparación:

Limpiamos bien el solomillo de grasa, lo envolvemos en papel transparente de cocina (film) y lo congelamos. Ponemos las colmenillas en remojo con poca agua para que revivan, durante una hora aproximadamente. Una vez rehidratadas, se escurren y se lavan, conservando el agua de remojo, pasándola por un colador muy fino o tamiz, evitando siempre que queden restos de tierra. En una sartén, ponemos la mantequilla, las chalotas picadas muy finas y las colmenillas cortadas a juliana, y lo rehogamos todo. Añadimos el vino blanco, la nata y el agua de remojo de las colmenillas y lo dejamos hervir hasta que se reduzca a la mitad.

A parte, estiramos el hojaldre sobre un mármol y cortamos medias lunas. Las untamos con huevo batido y les espolvoreamos el sésamo por encima. Horneamos 10 minutos a 180°.

Para montar el plato, cortamos el solomillo muy fino con la máquina de cortar embutido, lo ponemos en un plato hondo, al lado las medias lunas con el queso parmesano, y la crema de colmenillas en medio.

El solomillo debe cortarse sin descongelar para así poder obtener unos cortes muy finos con facilidad.