



BAYERISCHER HOF

# KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

---

#MeinHofGenuss



# GEFÜLLTE MORCHEL MIT HOLUNDER-HOLLANDAISE & WASSERSPINAT



- Zutaten
- Zubereitung
- Anrichten

## **Wissenswertes über Morcheln**

Morcheln zählen zu den edelsten Frühlingspilzen und zeichnen sich durch ihr intensives, nussig-erdiges Aroma aus. Besonders harmonisch wirken sie in Kombination mit Geflügel, cremigen Saucen und kräftigen Umami-Komponenten wie Miso, Dashi oder Pilzsoja. Da Morcheln ausschließlich gegart verzehrt werden sollten, ist eine sorgfältige Verarbeitung besonders wichtig. Frische Morcheln besitzen eine wabenartige Struktur, in der sich häufig Erde oder Sand sammelt. Deshalb die Pilze längs halbieren, gründlich kontrollieren und vorsichtig in kaltem Wasser reinigen. Anschließend gut trockenlegen und vor dem Servieren immer vollständig durcherhitzen. Frische Morcheln lagert man am besten trocken und luftig, in Papier eingeschlagen im Kühlschrank. Getrocknete Morcheln sollten luftdicht, kühl und dunkel aufbewahrt werden, damit ihr volles Aroma erhalten bleibt.



## ZUTATEN

Rezept für 1 Portion

### Gefüllte Morchel mit Holunder-Hollandaise & Wasserspinat

#### Holunderhollandaise

20	Gramm	Eigelb
80	Stück	Vollei
55	Stück	Holunderessig (oder Weißweinessig)
250	Stück	geschmolzene Butter

#### Maispouardenbrustfarce

1	Stück	Mochel
100	Gramm	Maispouardenbrust
30	Gramm	Sahne
1	Tropfen	Grüner Tabasco
1	Prise	Salz
1	Prise	Getrocknetes Morchelpulver

#### Wasserspinatglasage

2	Stück	Schalotten
3	Stück	Knoblauchzehen
50	Gramm	Austernsauce
100	Gramm	Geflügelfond
50	Gramm	Pilzsojasauce



## ZUBEREITUNG

Rezept für 1 Portion

### **Gefüllte Morchel mit Holunder-Hollandaise & Wasserspinat**

#### **Holunderhollandaise**

Eigelb, Vollei und Holunderessig in einen Topf geben und mit einem Schneebesen aufschlagen. Die geschmolzene Butter langsam einlaufen lassen, sodass eine stabile und glänzende Hollandaise entsteht. Bis zum Anrichten bei circa 50 °C warmhalten.

#### **Wasserspinatglasage**

Schalotten und Knoblauch fein schneiden und in wenig Öl glasig anschwitzen, ohne Farbe nehmen zu lassen.  
Mit Austernsauce, Pilzsojasauce und Geflügelfond ablöschen.  
Alles einmal kräftig aufkochen und anschließend durch ein feines Sieb passieren.

Wasserspinat klein schneiden und mit etwas Butter anschwitzen.  
Nun die Glasur hinzugeben und weich dünsten.



## ZUBEREITUNG

---

### **Gefüllte Morchel mit Holunder-Hollandaise & Wasserspinat**

#### **Maispouardenbrustfarce**

Die Maispouardenbrust in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit der Sahne sowie den Gewürzen in der Moulinette fein mixen. Alternativ einen Pürierstab nutzen. Dabei nur so lange mixen, bis eine glatte Masse entsteht. Bis zur Weiterverarbeitung kaltstellen.

#### **Morchel**

Die Morchel für 2 Minuten in kochendem Wasser kochen. Danach mit der Farce füllen und mit etwas Geflügelfond und kalter Butter in einer Pfanne fertiggaren.



## ANRICHTEN

---

### **Gefüllte Morchel mit Holunder-Hollandaise & Wasserspinat**

Die warme Wasserspinatglasage auf den Teller geben.  
Die Holunderhollandaise mit einem Löffel anrichten  
und die gefüllte Morchel mit Mönchsbart ausgarnieren.



WIR WÜNSCHEN  
VIEL FREUDE  
BEIM KOCHEN.

*Chef de Cuisine Atelier*  
- Kevin Romes