

Pilz - Confitado

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Pilze, Land, Katalonien

Zutaten für: 1 Rezept

2	kg	Pilze
1	Ltr.	Oel
		Salz
		Pfeffer
1		Knoblauchknolle
2		Lorbeerblaetter

Anleitung:

Mit dem Verfahren confitado (katalanisch confitat) erzielt man eine Konsistenz und einen Geschmack, die mit anderen Methoden kaum machbar sind. Noch dazu hat diese Garmethode den Vorteil, dass die so behandelten Produkte lange haltbar bleiben und das hergestellte Oel sich weiterverwenden laesst. Die Methode laesst sich auf fast alle Arten von Gemuese sowie auf einige bestimmte Fleischsorten und Krustentiere anwenden. Die Gartechnik laesst sich wie folgt beschreiben: Das Produkt wird schwimmend in Olivenoel gegart, jedoch bei niedrigerer Temperatur als beim Fritieren, etwa bei 70 bis 80 oC. In der traditionellen katalanischen Kueche wird die Methode confitado sehr haeufig angewendet (fuer Zwiebeln, Tomaten, Saucenfonds usw.). Ausserdem bezieht sie sich auch auf einige Konserven (Pilze, Gartengemuese usw.), auf die Confits aus Ente, Schwein usw. sowie auf die Obstkonserven in der mittelalterlichen Kueche.

Zubereitung: Pilze vorsichtig putzen und waschen. Wasser in einem Topf zum Sieden bringen und die Pilze eine Minute lang darin kochen; abtropfen lassen. Das Oel und die Lorbeerblaetter in einen Topf geben und die geschaelten Knoblauchzehen bei kleiner Hitze darin anbraten; die Pilze beifuegen, salzen und pfeffern und drei bis fuenf Minuten mitgaren. Abkuehlen lassen und in den Kuehlschrank stellen.

Hinweis: Verschiedene Pilzsorten nicht gleichzeitig verarbeiten, auch weil jeder Pilz seine bestimmte Garzeit hat. Fuer Pilzconfitado eignen sich am besten Steinpilze, Kaiserlinge, echte Reizker, Mehlpilze, Pfifferlinge, Erdritterlinge und Natternschnecklinge.