

REZEPTE, DIE BLEIBEN.

PORCINI ROCKS

Steinpilz · Artischocke · Kartoffel · Parmesan · Quitte

Signature Recipe
Ben Henger

KROSS
CREMIG
HERBSTLICH
VEGETARISCH

FOOD
PEOPLE
GOOD TIMES



ZUTATEN / ZUBEREITUNG

PORCINI ROCKS

150 PORTIONEN GESAMT

EVENT-FINGERFOOD · 1 kleiner Teller = 1 Portion

PORCINI ROCKS (MASSE)

2,418 kg mehligkochende Kartoffeln
1,554 kg Artischockenherzen
156 g getrocknete Steinpilze
310 g Schalotten
172 g Butter
432 g Parmesan, gereift
172 g Eigelb
120 g Kartoffelstärke
Salz
Schwarzer Pfeffer

PANADE

518 g Panko
346 g dunkle Brotbrösel
70 g Steinpilzpulver
432 g Mehl
864 g Vollei
Pflanzenöl zum Frittieren

KARTOFFEL-PARMESAN-CREME

2,6 kg Kartoffeln, gegart und geschält
2,9 kg Vollmilch · 850 g Sahne
725 g Parmesan, gereift
425 g Butter · Salz · Muskat
Ziel: 7,5 kg fertige Creme
Nach dem Passieren wiegen; ggf. mit warmer Milch auf Zielgewicht bringen.

QUITTEN-PICKLE

886 g Quitte
341 ml Apfelsaft, naturtrüb
205 ml Apfelessig
82 g Zucker
8,2 g Salz

PETERSILIEN-HASELNUSS-ERDE

205 g geröstete Haselnüsse
109 g dunkle Brotbrösel
41 g braune Butter
27 g getrocknete Petersilie
Salz

01 | ROCK-MASSE

Steinpilze einweichen, Einweichwasser passieren und reduzieren. Artischocken grob hacken und mit Steinpilzen und Schalotten in Butter kräftig rösten, bis kaum Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Kartoffeln grob stampfen, nicht pürieren. Alles mit Parmesan, Eigelb, Salz, Pfeffer und Kartoffelstärke vermengen. Die Masse soll saftig, grob strukturiert und formstabil sein.

02 | FORMEN & PANIEREN

Masse ca. 3 cm hoch auf ein Blech streichen, kühlen und leicht anfrieren. Unregelmäßige Stücke mit zunächst ca. 38 g formen. In Mehl, Ei und Bröselmischung panieren. Bei 170 °C vorfrittieren; bei 180 °C ca. 5–6 Minuten heiß und kross regenerieren. Probestück wiegen: Ziel 45 g fertig. Rohgewicht bei Bedarf anpassen.

03 | KARTOFFEL-PARMESAN-CREME

Kartoffeln kochen, ausdampfen lassen und durch die Presse drücken. Milch, Sahne und Butter erhitzen und mit dem Schneebesen einarbeiten. Parmesan unterrühren, mit Salz und Muskat abschmecken und durch ein feines Sieb streichen. Warm halten – cremig, luftig und stabil.

04 | QUITTEN-PICKLE & ERDE

Quitte in kleine Würfel schneiden. Apfelsaft, Essig, Zucker und Salz aufkochen, Quitte ca. 2 Minuten garen und auskühlen lassen. Für die Erde Haselnüsse grob hacken, Brotbrösel in brauner Butter rösten und mit Petersilie und Salz mischen.

05 | ANRICHTEN

50 g Creme auf einen kleinen, tiefen Teller geben. Einen heißen Rock mit 45 g Fertiggewicht schräg einsetzen. Mit 5 g abgetropftem Quitten-Pickle und 2 g Petersilien-Haselnuss-Erde toppen. Creme sauber halten.

BEN'S TIPP

Die Rock-Masse lebt von grober Struktur. Die Kartoffel darf Stückigkeit haben, die Artischocke muss spürbar bleiben und der Steinpilz deutlich schmecken. Erst die krosse Hülle gegen die helle, cremige Basis macht aus dem Bite den PORCINI ROCK.

“**Die Masse nicht pürieren.
Struktur schlägt Perfektion.**”

ALLES BEREIT.

Einkauf · Zubehör · Alternativen

Event-Fingerfood · 150 kleine Teller insgesamt · ohne zusätzliche Reserve

01 EINKAUF

- ❑ **Ca. 5,5 kg rohe mehligkochende Kartoffeln**
Benötigt: 2,418 kg für die Masse + 2,6 kg gegart/geschält für die Creme.
Alternative: vorwiegend festkochend.
- ❑ **1,554 kg Artischockenherzen · 310 g Schalotten**
Alternative: gut abgetropfte Herzen aus dem Glas; milde Zwiebeln statt Schalotten.
- ❑ **156 g getrocknete Steinpilze + 70 g Steinpilzpulver**
Alternative: getrocknete Mischpilze; Pulver selbst fein mahlen.
- ❑ **638 g Butter insgesamt**
172 g Masse + 425 g Creme + 41 g braune Butter. Alternative: milde Margarine; ohne Nussbutteraroma.
- ❑ **1.157 g gereifter Parmesan**
432 g Masse + 725 g Creme. Vegetarische Alternative: Hartkäse mit mikrobiellem Lab.
- ❑ **172 g Eigelb · 864 g Vollei**
Alternative: Eier aufschlagen, trennen und abwiegen; etwa 9–10 Eigelb + 17 Eier M.
- ❑ **120 g Kartoffelstärke · 432 g Mehl**
Alternative: Maisstärke; helles Dinkelmehl für die Panierstraße.
- ❑ **518 g Panko · 455 g dunkle Brotbrösel**
346 g Panade + 109 g Erde. Alternative: grobe Semmelbrösel; trockenes Roggenbrot mahlen.
- ❑ **2,9 kg Vollmilch + nach Bedarf · 850 g Sahne**
Alternative: ungesüßter Haferdrink + Hafercuisine. Creme auf 7,5 kg Endgewicht einstellen.
- ❑ **886 g Quitte · 341 ml naturtrüber Apfelsaft**
Alternative: feste Birne; kürzer garen. Milder Birnensaft statt Apfelsaft.
- ❑ **205 ml Apfelessig · 82 g Zucker · 8,2 g Salz**
Alternative: milder Weißweinessig; Säure abschmecken. Angaben für den Pickle-Sud.
- ❑ **205 g geröstete Haselnüsse · 27 g getr. Petersilie**
Alternative: geröstete Sonnenblumenkerne; getrockneter Schnittlauch.
- ❑ **Frittieröl · Salz · schwarzer Pfeffer · Muskat**
Nach Bedarf. Alternative: raffiniertes Raps- oder Sonnenblumenöl; Muskat optional.

02 ZUBEHÖR

WAAGE + MESSBECHER

Alternative: Küchenwaage auch für Flüssigkeiten; kleine Mengen genau abwiegen.

TÖPFE + BREITE PFANNE

Alternative: Bräter für die Pilzmasse. Portionsweise rösten, damit sie trocken wird.

STAMPFER + KARTOFFELPRESSE

Alternative: Gabel für die grobe Masse; feines Sieb für die Creme. Masse nicht pürieren.

BLECH + BACKPAPIER + SCHALEN

Alternative: flache Form und Teller für Mehl, Ei und Panade. Platz zum Kühlen einplanen.

FRITTEUSE + THERMOMETER

Alternative: hoher schwerer Topf mit Öl, Thermometer und Schaumlöffel. Nicht überfüllen.

BACKOFEN + FEINES SIEB

Alternative: Heißluftgerät zum Regenerieren; Passiertuch zum Filtern des Pilzwassers.

PRO KLEINEM TELLER

1 Rock: 45 g fertig frittiert

Startwert: ca. 38 g Masse vor dem Panieren.

50 g Kartoffel-Parmesan-Creme

5 g Quitten-Pickle, abgetropft

2 g Petersilien-Haselnuss-Erde

Gesamt: ca. 102 g pro Teller.

Ziel: 150 Rocks à 45 g fertig. Probestück frittieren und wiegen; Rohgewicht anpassen. Ansatz und Panade sind Planwerte, Ausbeute prüfen.

Mengenangaben sind Richtwerte. Produktqualität, Größe und Wassergehalt der Zutaten sowie Kochgeschirr, Hitze und Garzeit können den Bedarf verändern. Konsistenz prüfen und nach Geschmack abschmecken.

150 Gesamtportionen · Creme: 150 × 50 g = 7,5 kg fertig · Keine zusätzliche Reserve.