

REZEPTE, DIE BLEIBEN.

PORCINI ROCKS II

Quick & Dirty Version

Signature Recipe
Ben Henger

KROSS
CREMIG
HERBSTLICH
VEGETARISCH

FOOD
PEOPLE
GOOD TIMES



DIE BASIS

TK-Steinpilz · TK-Artischocke · Kartoffel

150 Event-Fingerfood-Teller insgesamt · keine zusätzliche Reserve

01 | TK TROCKEN RÖSTEN

Ca. 1,2 kg TK-Steinpilze und 1,6 kg TK-Artischocken nach Packungsangabe auftauen, abtropfen und klein schneiden. Getrennt portionsweise rösten. 300 g Schalotten in 150 g Butter anschwitzen. Zielgewichte nach dem Garen: 800 g Pilze, 1,4 kg Artischocken und 250 g Schalotten.

02 | MASSE & PROBESTÜCK

2,4 kg gegarte, ausgedampfte Kartoffeln grob stampfen. Gemüse, Bratbutter, 400 g Parmesan, 150 g Eigelb und 150 g Stärke einarbeiten. Salzen, pfeffern. Nicht pürieren. Flach ausstreichen und vollständig kalt stellen. Startwert: 38 g Masse je Rock.

03 | PANIEREN & FRITTIEREN

500 g Panko mit 350 g dunklen Brotbröseln mischen. Rocks in 450 g Mehl, 900 g Vollei und Bröseln panieren. Bei 170–175 °C portionsweise goldbraun frittieren und innen vollständig durcherhitzen. Probestück wiegen: Ziel 45 g fertig. Rohportion bei Bedarf anpassen.

04 | CREME · 7,5 KG FERTIG

2,6 kg gegarte, geschälte Kartoffeln pressen. 2,9 kg warme Milch, 850 g Sahne, 425 g Butter und 725 g Parmesan einarbeiten. Mit Salz und Muskat würzen, passieren. Fertige Creme wiegen und mit warmer Milch auf 7,5 kg einstellen.

05 | QUICK TOPPING & SERVE

750 g fertiges Quitten-Pickle abtropfen und würfeln. 100 g Brotbrösel in 30 g Butter rösten; mit 150 g gerösteten Haselnüssen und 20 g getrockneter Petersilie mischen. Je Teller: 50 g Creme, 45 g fertiger Rock, 5 g Pickle und 2 g Erde.



**TK spart
Vorbereitung.
Trocken rösten
bleibt Pflicht.**

ALLES BEREIT.

Einkauf · Zubehör · Alternativen

150 Event-Fingerfood-Teller insgesamt · keine zusätzliche Reserve

01 EINKAUF

- ☐ **Ca. 1,2 kg TK-Steinpilze · 1,6 kg TK-Artischocken**
Alternative: frische Ware; benötigt werden gegart 800 g Pilze + 1,4 kg Artischocken. Ausbeute prüfen.
- ☐ **Ca. 6 kg rohe mehligkochende Kartoffeln**
Alternative: vorgegarte Kartoffeln ohne Zusätze: 2,4 kg Masse + 2,6 kg Creme, gegart/geschält.
- ☐ **300 g Schalotten · 605 g Butter insgesamt**
Alternative: milde Zwiebeln; Butter: 150 g Masse + 425 g Creme + 30 g Erde.
- ☐ **1.125 g Parmesan · 150 g Kartoffelstärke**
Alternative: Hartkäse mit mikrobiellem Lab für vegetarische Rocks; Maisstärke.
- ☐ **150 g Eigelb · 900 g Vollei · 450 g Mehl**
Alternative: Eier trennen und abwiegen; helles Dinkelmehl statt Weizenmehl.
- ☐ **500 g Panko · 450 g dunkle Brotbrösel**
Alternative: grobe Semmelbrösel; Brotbrösel: 350 g Panade + 100 g Erde.
- ☐ **2,9 kg Milch + nach Bedarf · 850 g Sahne**
Alternative: ungesüßter Haferdrink + Hafercuisine; auf 7,5 kg fertige Creme einstellen.
- ☐ **750 g Quitten-Pickle, Abtropfgewicht**
Alternative: fertige eingelegte Birne, mild süß-sauer; abgetropft abwiegen.
- ☐ **150 g geröstete Haselnüsse · 20 g getr. Petersilie**
Alternative: Sonnenblumenkerne; getrockneter Schnittlauch.
- ☐ **Frittieröl · Salz · Pfeffer · Muskat**
Alternative: raffiniertes Raps- oder Sonnenblumenöl; Muskat optional.

02 ZUBEHÖR

GROSSE PFANNEN + TÖPFE

Alternative: Bräter; TK-Ware in mehreren kleinen Chargen rösten.

WAAGE + STAMPFER + PRESSE

Alternative: Gabel für die Masse; feines Sieb für die Creme.

BLECHE + KÜHLPLATZ

Alternative: flache Formen; Masse vollständig kalt werden lassen.

FRITTEUSE + THERMOMETER

Alternative: hoher Topf, Ölthermometer und Schaumlöffel.

VOR DEM START

Pro Teller ca. 102 g. TK-Einkaufsmengen sind Planwerte: Wasserverlust schwankt. Gar- und Abtropfgewichte kontrollieren. Kühl- und Frittierzeit für 150 Stück einplanen. Ohne Pilzeinweichen, Sous-vide und selbst gekochtes Pickle.

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

Rezept: Ben Henger · Food-Abbildung: KI-generiert · Alternativen redaktionell ergänzt.