

## Rezepte von Rico Birndt

### Crumpets mit Speck, rehydrierten Pilzen und eingelegten Cornichons

#### Crumpet Rezept

##### Zutaten:

- 250 ml Milch
- 200 g Weizenmehl
- 10 g frische Hefe
- 1 Prise Salz
- 2 EL Zucker
- Butter zum Braten

##### Zubereitung:

Milch lauwarm erhitzen und die frische Hefe darin auflösen. Mit Mehl, Salz und Zucker vermengen und den Teig etwa 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Eine beschichtete Pfanne bei geringer Hitze vorheizen und etwas Butter darin schmelzen lassen. kleine Backringe (5 cm Durchmesser) in die Pfanne geben und jeweils 2 EL Teig in die Ringe geben. Von einer Seite goldbraun backen, dann ohne die Ringe umdrehen und auch von der anderen Seite goldbraun backen.

Die gebackenen Crumpets auf Küchenpapier legen, um überschüssiges Fett abtropfen zu lassen.

#### Rehydrierte Pilze

##### Zutaten:

- 50 g getrocknete Pilze (Pfifferlinge, Herbsttrompeten oder ähnliches)
- 100 g Sojasauce
- 100 g Wasser

##### Zubereitung:

Sojasauce und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die getrockneten Pilze hinzufügen und etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis sie rehydriert sind. Dadurch erreichen wir eine einzigartige Textur der Pilze.

## Speck

Kaufen Sie dünn geschnittenen Tiroler Speck bei Ihrem Metzger des Vertrauens.

## Fertigstellung

Die fertigen Crumpets mit einem Messer an gegenüberliegenden Seiten leicht abschneiden und in der Mitte halbieren, so dass sie aufrecht stehen können. Legen Sie dünn geschnittenen Speck in einer wellenförmigen Anordnung auf die Crumpets und platzieren Sie dazwischen die rehydrierten Pilze. Eingelegte Cornichons sind eine perfekte Ergänzung zu den Crumpets und vervollständigen das Gericht mit ihrer säuerlichen Note.

Diese Crumpets mit Speck, rehydrierten Pilzen und eingelegten Cornichons sind eine köstliche Kombination aus herzhaften und sauren Aromen.