



Pfifferlings-Bruschetta

Zutaten (für vier Portionen):

Creme

150 g Frischkäse
1 Zitrone, unbehandelt
1-2 TL Kürbiskernöl
4 Stiele Estragon
Salz, Pfeffer

Pfifferling-Masse

250 g Pfifferlinge
50 g Speck, gewürfelt
2 Schalotten
4 Stiele Petersilie
Pfeffer, Salz

Sowie

1 Ciabatta oder Baguette

Zubereitung (circa 30 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Den Frischkäse mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, -saft, Kürbiskernöl und fein gehacktem Estragon glattrühren.

Die Pfifferlinge putzen und je nach Größe im Ganzen verwenden oder grob schneiden. Die Speckwürfel ohne zusätzliches Öl in einer Pfanne knusprig braten, aus der Pfanne nehmen und die Pilze in das ausgetretene Fett geben. Bei starker Hitze bräunen, erst danach pfeffern und salzen. Auf einen Teller geben, die Schalotten fein würfeln und glasig anschwitzen. Dann sowohl Speck als auch Pilze wieder dazugeben und mit grob gehackter Petersilie unterschwenken.

Zwischenzeitlich das Baguette in dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne oder im Ofen rösten. Großzügig mit der Frischkäsecreme bestreichen und mit der Pilzmasse belegen. Noch heiß servieren.

Nährwerte pro Portion:

350 kcal – 16 g Fett – 13 g Eiweiß – 38 g Kohlenhydrate



Pasta alla Crema mit Wiener Pfifferlingen

Zutaten (für vier Portionen):

Getrocknete Tomaten

200 g Kirschtomaten
1-2 EL raffiniertes Olivenöl
1 Orange, unbehandelt
4 Knoblauchzehen
4 Stiele Thymian
4 Stiele Rosmarin
Salz, Pfeffer, Zucker

Pilz-Brühe

Abschnitte der Pfifferlinge
80 g Pfifferlinge
1 Schalotte
1 Lorbeerblatt
Salz, Pfefferkörner

Sauce

150 g Pfifferlinge
1 EL Butter
Salz, Pfeffer
2 Schalotten
1 EL Mehl
50 ml (alkoholfreier) Weißwein
100-150 ml Sahne
Salz, Pfeffer

Wiener Pfifferlinge

2 Scheiben Toastbrot
5 Stiele Petersilie
5 Stiele Estragon
2 EL Mehl
1 Eier
100 g Pfifferlinge
Salz, Pfeffer

Sowie

Öl zum Braten
400 g Pappardelle (alternative Tagliatelle oder andere Pasta)
3 Stiele Petersilie
1-2 Stangen Frühlingslauch



Zubereitung (circa 50 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Für die getrockneten Tomaten die Knoblauchzehen leicht andrücken und mit ganzen Rosmarin- und Thymianzweigen auf einem ausgelegten Backblech verteilen. Die Kirschtomaten halbieren und mit den Schnittflächen nach oben mit auf das Backblech geben. Etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker und Orangenabrieb darauf verteilen. Etwa 30 Minuten bei 125 Grad backen, dann die Temperatur auf 60 Grad reduzieren und mindestens eine weitere Stunde trocknen, besonders intensiv wird das Aroma nach fünf bis sechs Stunden. Für eine schnellere Variante kann man die Tomaten bei 155 Grad etwa 50 Minuten backen.

Nun wird die Pilz-Brühe vorbereitet. Dafür die Pfifferlinge putzen und die Abschnitte mit einigen ganzen Pilzen, grob geschnittener Schalotten, Salz, Pfefferkörnern und Lorbeer in einen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Aufkochen und etwa 30 Minuten köcheln lassen, sodass eine intensive Brühe entsteht, dann durch ein feines Sieb geben und bereitstellen.

Für die Sauce die Pfifferlinge im Ganzen in Butter bräunen, erst dann salzen und pfeffern. Die Schalotten fein würfeln und dazugeben. Mit Mehl abstäuben, leicht anschwitzen und dann mit Weißwein ablöschen. Mit der vorbereiteten Brühe angießen, salzen, pfeffern und etwa 15 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit das Toastbrot entrinden und mit einer Küchenmaschine zu einer sehr feinen Masse verarbeiten, dabei auch Petersilie und Estragon dazugeben, sodass eine intensiv grüne Masse entsteht. In eine flache Schale geben, in zwei weitere Schalen Mehl und mit Salz und Pfeffer verquirlte Eier geben. Die übrigen Pfifferlinge erst in Mehl, dann in verquirltem Ei und dann im gemahlene Toastbrot wälzen. In Butter bei mittlerer Hitze braten, sodass die grüne Farbe möglichst erhalten bleibt.

Zwischenzeitlich die Pasta kochen, die Sauce mit Sahne, grob gehackter Petersilie und in Ringe geschnittenem Frühlingslauch verfeinern. Bei Bedarf mit angerührter Speisestärke nachbinden. Die Pasta abgießen und noch tropfnass in der Sauce schwenken. Portionsweise anrichten und Wiener Pfifferlinge und Kirschtomaten darauf verteilen. Sofort servieren.

Nährwerte pro Portion:

705 kcal – 26 g Fett – 21 g Eiweiß – 96 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.