

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 1. Oktober 2020 ▪
Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck



Gebratene Pfifferlinge auf geröstetem Ciabatta mit Bacon

Zutaten für zwei Personen

Für das Ciabatta und den Bacon:

80 g Bacon

1 Ciabatta

Neutrales Öl, zum Braten

Olivenöl, zum Beträufeln

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Ciabatta in Scheiben schneiden und diese in einer Pfanne bei milder Hitze von beiden Seiten goldbraun rösten, dann herausnehmen. Vor dem Servieren mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Bacon in Streifen schneiden und in der Brot-Pfanne bei milder Hitze einige Minuten anbraten. Dabei nach Bedarf einige Tropfen Öl hinzufügen. Bacon aus der Pfanne nehmen und die Pfanne für die Pilze aufgestellt lassen.

Für die Pfifferlinge:

200 g kleine, feste Pfifferlinge

1 kleine rote Zwiebel

½ Bund Schnittlauch

Olivenöl, zum Beträufeln

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in der Pfanne mit dem verbliebenen Fett des Bacons anschwitzen. Pfifferlinge ganz kurz waschen, abtropfen lassen und putzen. Gegebenenfalls etwas zerkleinern. Pilze zu den Zwiebeln in die Pfanne geben, durchschwenken und goldgelb braten. Bacon hinzugeben und schwenken.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Ca. 1 Esslöffel Schnittlauch zu den Pilzen geben und verrühren. Pilze vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen und schließlich auf das Ciabatta geben. Mit Olivenöl beträufeln.



**PROFI
TIPP**

Pfifferlinge haben den perfekten Garpunkt erreicht, sobald sie zu glänzen beginnen. Wenn Pfifferlinge beim Braten ihre Flüssigkeit verlieren, ist es ein Zeichen dafür, dass sie zu lange gegart wurden. Salzen sollten Sie die Pilze erst ganz zum Schluss, damit sie vorher kein Wasser ziehen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.