

Waldpilz-Pfanne mit Kräuter-Creme

😊 happy-mahlzeit.com/2021/11/23/waldpilz-pfanne-mit-kräuter-creme

Zutaten für 2 Personen

Für die Pilz-Pfanne:

- 500 g gemischte Waldpilze, z.B. Champignons, Steinpilze, Maronen, Morcheln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stängel Estragon
- 2 Stängel Petersilie
- 100 g Butter
- Fleur de Sel
- Pfeffer

Für die Creme:

- 75 g Pumpernickel
- 200 g Crème fraîche
- 100 g Mascarpone
- Trüffelöl
- 1 Prise Zucker
- Fleur de Sel
- Pfeffer

Zubereitung:

Für die Pilz-Pfanne die Pilze putzen und vierteln. Estragon- und Petersilienblätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Etwas Petersilie für die Garnitur zurück behalten. Butter in einer Pfanne zerlassen. Pilze und Kräuter bei niedriger Hitze anbraten und etwas schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Creme Pumpernickel fein zerbröseln und mit Crème fraîche und Mascarpone in einem Topf vermengen. Die Masse mit wenigen Tropfen Trüffelöl, Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Die Masse in dem Topf leicht erwärmen, nicht aufkochen.

Die Pilze auf der Creme in kleinen Gusspfannen anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Rezept: Tim Biebighäuser-Becker

Quelle: Die Küchenschlacht vom 1. Dezember 2016

Episode: Dreierlei vom Weihnachtsmarkt