



Frische Steinpilze mit pfeffrigen Croûtons

3 Steinpilze, wahre Prachtsexemplare, von Marianna im Toggenburg gesucht, gefunden und mir geschenkt. Herzlichen Dank!

Es wäre schade, die feinen Pilze stark zu würzen, nur etwas Salz und das Olivenöl genügen vollkommen. Dazu geröstete Brotwürfel (Croûtons), die zusammen mit Madagaskarpfeffer und etwas feingehackter Petersilie im, von den Pilzen aromatisierten, Öl leicht geröstet werden. Pfeffrig ist nicht gleich scharf, denn der rote Madagaskarpfeffer ist sehr mild, besticht aber mit einem intensiven, fruchtigen Pfefferaroma.

Zutaten (1 Portion)

3 Steinpilze (170g)
2 Scheiben Ruchbrot vom Vortag, ca. 30g
25 Kügelchen roter Madagaskarpfeffer
8-10 Blätter glatte, italienische Petersilie
3El Olivenöl
Salz

Zubereitung

Die Steinpilze mit einem Tuch oder festen Pinsel trocken reinigen. Stark erdige und lederige Stellen am Schaft wegschneiden. Pilze zu knapp 1cm dicken Scheiben schneiden.

Madagaskarpfeffer im Mörser zerstoßen. Brot zu knapp 1cm grossen Würfelchen schneiden. Petersilie fein schneiden.

2El Olivenöl bis zum Rauchpunkt erhitzen und die Steinpilzscheiben ca. 2 Minuten scharf anbraten, wenden und salzen. Weitere 2 Minuten braten. Steinpilze aus der

Pfanne nehmen.

Temperatur reduzieren und nochmals 1El Olivenöl in die Pfanne geben. Brotwürfel anrösten, sobald sie leicht braun werden, Madagaskarpfeffer und Petersilie zugeben und kurz mitrösten. Croûtons etwas beiseite schieben. Steinpilze nochmals zugeben und kurz aufwärmen.

Anrichten und mit zerzupften Petersilienblättchen bestreuen.



Foto: Marianna



