



Pilzschnitten mit Pfifferlingen, Trompetenpfifferlingen und Herbsttrompeten

Frische Herbsttrompeten findet man selten an Märkten oder in Läden. Ich habe sie in der Migros in einer Pilzmischung gefunden. Herbsttrompeten entwickeln ihren kräftigen Geschmack, der durchaus an Morcheln erinnert, zwar erst beim Trocknen. Frisch schmecken sie weniger intensiv, aber trotzdem fein und passen gut zu den Eierschwämmen (Pfifferlinge) und den, mit ihnen verwandten, Trompetenpfifferlingen. Die Pilze werden wie ein kleines Ragoût zubereitet, dabei aber nur zurückhaltend gewürzt. Etwas Noilly Prat verleiht dem Ragoût geschmacklich einen guten Boden.

Angerichtet werden die Pilze auf angeröstetem, mit Knoblauch eingeriebenen Brot. Weisses Toastbrot ist da zwar auch geeignet, aber mit einem dunklen Brot werden die Pilzschnitten "chüschtiger", ohne dass dabei der feine Pilzgeschmack untergeht.

Zutaten

- 150g Pilze gemischt (siehe oben)
- 1 kleine Eschalotte (oder Zwiebel)
- 1-2 Zweige frischer Thymian
- 2-3 Spritzer Zitronensaft
- 10g Tafelbutter
- 5cl Noilly Prat
- 1dl Sauerrahm
- Kräutersalz, Pfeffer, Muskatnuss

- 2 Scheiben dunkles Brot
- 10g Tafelbutter
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleiner Büschel frischer Kerbel

Zubereitung

Ofen auf 200° vorheizen.

Pilze trocken mit einem Pinsel oder Tuch putzen und in grobe Stücke zerzupfen.
Eschalotte fein hacken. Blättchen von den Thymianzweigen abfieseln.

Brot mit Butter bestreichen, im Ofen etwa 12- 15 Minuten rösten. Das Brot sollte nur leicht angeröstet werden. Knoblauchzehe längs halbieren, Getoastetes Brot aus dem Ofen nehmen und mit Knoblauch einreiben.

Eschalotte und Thymian in Butter sanft andünsten. Pilze zugeben und ca. 2-3 Minuten mitdünsten. Mit Noilly Prat ablöschen 2-3 Spritzer Zitronensaft zugeben, mit wenig Kräutersalz und Pfeffer würzen. Noilly Prat etwas einkochen lassen. Sauerrahm zugeben, ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen, damit der Sauerrahm etwas einkocht. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Pilze auf den Toasts anrichten und mit grob gehacktem Kerbel bestreuen.





Noilly Prat einkochen



