



Omelette soufflee mit Pioppino-Pilzen

Der Pioppino, auch südlicher Schüppling genannt, gilt mit seinem intensiven Waldaroma und einer leicht pfeffrigen Note in Italien und Frankreich schon lange als Delikatesse. Er lässt sich auch züchten, ist aber hierzulande nur selten an Märkten oder in Lebensmittelgeschäften zu finden. Ich hatte Glück und fand ihn in der Gemüseabteilung der Migros. Dieser feine, aromatische Pilz schmeckt am Besten, wenn er einfach nur in Butter angebraten wird und allenfalls beim Anrichten mit etwas Kräutersalz und Pfeffer gewürzt wird. Der Pioppino bleibt auch beim Braten leicht knackig.

Er kann als Beilage zu Pasta- oder Fleischgerichten angerichtet werden. Seine vorzüglicher Geschmack kommt aber auf einer soufflierten Omelette besonders gut zur Geltung. Im Unterschied zur herkömmlichen Omelette werden für die sufflierte Variante Eiweiss und Eigelb schaumig gerührt und erst vor dem Ausbacken miteinander vermischt. Das gibt eine dicke und ungemein fluffige Omelette.

Zutaten (1 Portion)

- 2 Eier
- 2 Prisen Muskatnuss
- 1 Prise Pfeffer
- 3 Prisen Salz
- 4 Tropfen Zitronensaft
- 120g Pioppino-Pilze
- Bratbutter

Zubereitung

Pioppinos bei Bedarf von Hand oder mit einem Pinsel trocken putzen. Stielansatz ganz knapp wegschneiden.

Eigelb vom Eiweiss trennen, dabei darf kein Eigelb zum Eiweiss gelangen, da es sich

sonst nicht schaumig rühren lässt. Darum zuerst das Eiweiss, dann das Eigelb schaumig rühren.

Eine Prise Salz und ein paar Tropfen Zitronensaft zum Eiweiss geben und mit dem Schwingbesen (Handmixer) schaumig rühren.

Eigelb mit wenig Muskatnuss, Pfeffer und zwei Prisen Salz würzen und ebenfalls schaumig rühren.

Pioppinos in Bratbutter etwa 8-10 Minuten bräteln.

Crêpe- oder Bratpfanne auf mässige Temperatur vorheizen. Eiweiss und Eigelb vermischen nur gerade solange mischen bis die Masse einigermaßen homogen ist (Zu langes Mischen lässt den Eischnee zusammenfallen). Eimasse in die Pfanne geben, mit einer nassen Kelle etwas flach streichen. Zugedeckt bräteln lassen bis die Masse stockt. Mit Hilfe eines Tellers wenden und 2-3 Minuten weiterbräteln.

Soufflee auf einem Teller anrichten und die Pilze darauf verteilen.







