



Austernseitlinge an Rahmsauce

Der Austernseitling gelangt auch mit dem aus dem lateinischen entlehnten Namen "Pleurotus" in den Handel, manchmal auch mit dem abgekürzten Namen "Pleos". Er wird auch Kalbfleischpilz genannt, weil er eben mit seinem feinen Geschmack und der zarten Konsistenz an Kalbfleisch erinnert.

Er stammt meist aus Zuchtbetrieben, lässt sich aber auch mit einfachen Mitteln selber züchten.

Zutaten (1 Portion)

140g	Austernseitlinge gerüstet
40g	Peperoni
30g	Zwiebel
20g	Tafelbutter
4cl	Noilly Prat
1dl	Sauerrrahm
1/3Tl	Koriander gemahlen
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Pilze vom Strunk ablösen. Hüte, wenn nötig, trocken putzen und von Hand zu Streifen zupfen.

Zwiebel halbieren und zu schmalen Streifen schneiden. Peperoni zu kurzen Streifen schneiden. Zusammen ca. 2-3 Minuten andünsten. Austern-Seitlinge zugeben, kurz mitdünsten. Mit Noilly Prat ablöschen und mit Koriander würzen. ca. 8-10 Minuten leicht köcheln lassen. Sauerrahm dazugießen, mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 5 Minuten köcheln lassen.





Austernseitlinge mit Noilly Prat und Koriander

