Marinierte Shiitake-Pilze auf gebratenen Spätzli

Shiitake ist einer der weltweit meist angebauten Zuchtpilze. Er ist zwar nicht sehr aromaintensiv, aber besticht mit einem ausgeprägten Umami-Geschmack und ist sehr empfänglich für Marinaden, zum Beispiel mit Zitronensaft, Baumnussöl und dem roten, geschacksintensiven, aber nicht sehr scharfen Madagaskarpfeffer. Shiitake muss nicht lange gegart werden, es reicht, wenn er ein paar Minuten gebraten wird.

Dazu passen gebratene Spätzli mit Gemüseeinlage ausgezeichnet. Der würzige Peterliwurz ist da gut geeignet, er schmeckt nach frischen Kräutern. Mit den gebratenen Pilzen und guten Spätzli wird das Gericht auch ohne Sauce nicht trocken, aber mit etwas Sauerrahm, der unter die gebratenen Späli gemischt wird, wirds bestimmt schön geschmeidig.

(Umami ist die fünfte Geschmacksrichtung neben süss, salzig, sauer und bitter. Es ist eine Lehnwort aus dem japanischen und bedeutet schmackhaft. Am ehesten kann der Umami-Geschmack als fleischartig gedeutet werden.)

Zutaten (pro Portion)

150g	Shiitake
1El	Zitronensaft
2El	Baumnussöl
1Tl	Madagaskarpfeffer
	wenig Salz
150g	Spätzli
1	Peterliwurz, ca. 100g
1El	Sauerrahm
	Bratbutter
	Petersilie

Zubereitung

Shitake wenn nötig mit einem trocken Lappen oder mit den Fingern putzen, aber keinesfalles mit Wasser abspülen. Schäfte herausschneiden und die Pilzhüte je nach Grösse vierteln oder halbieren und in eine Schüssel geben.

Madagaskarpfeffer im Mörser zerstossen. Zu den Pilzen geben. Zitronensaft und Baumnussöl zugeben, leicht salzen und gut vermischen. Ein halbe Stunde ziehen lassen und dabei 2-3 mal erneut vermischen.

Peterliwurz zu kleinen Würfelchen schneiden und ein paar Minuten in Bratbutter sanft andünsten, bis sie leicht braun werden (ca. 5 Minuten). Spätzli und nochmals etwas Bratbutter zugeben, Temperatur etwas erhöhen, bis die Spätzli zu brutzeln beginnen. Spätzli bräteln und dabei häufig wenden bis sie ringsum leichte Krüstchen zeigen.

Parallel dazu, die Pilze in Bratbutter ca. 8-10 Minuten braten, dabei ab und zu wenden. Sie schrumpfen dabei etwas ein.

Zum Schluss Sauerrahm unter die Spätzli mischen und diese sogleich anrichten. PPilze darauf verteilen und etwas gehackte Petersilie darauf streuen.

Peterliwurz anrösten