Frischer Steinpilz an Rahmsauce

Ein Prachtsexemplar von einem Steinpilz, er brachte gerüstet knapp 200g auf die Waage, keine grünliche Verfärbung der Lamellen, keine fauligen Stellen und vor allem frei von Madenwürmern, von denen grosse Steinpilze oft befallen sind. Sie sind zwar ungefährlich und beeinträchtigen den Geschmack nicht, machen aber keinen besonders appetitlichen Eindruck.

Frische Steinpilze schmecken nur mit Salz und Pfeffer gewürzt und kurz und heiss gebraten am besten. Geschmort werden sie schnell matschig. Darum bereitet man die Sauce separat zu und legt die gebratenen Pilze erst beim Anrichten in die Sauce. So bleibt auch ihr delikater, aber nicht sehr intensiver Geschmack am besten erhalten.

Zutaten (pro Portion)

1	Steinpilz, ca. 200g
10g	Tafelbutter
30g	Zwiebel
1/2Tl	Paprika mild
1	handvoll Petersilie
5cl	Noilly Prat
5cl	Gemüsebouillon
5cl	Vollrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Petersilie eher grob hacken, Zwiebel fein hacken.

Zwiebel in der Tafelbutter 10 Minuten sanft dünsten, ohne dass sie Farbe annimmt. Paprika zugeben, verrühren und 1-2 Minuten mitdünsten. Petersilie beigeben und kurz

mitdünsten, Noilly Prat zugiessen und auf die Hälfte einkochen lassen. Bouillon zugiessen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Rahm in die Sauce einrühren und mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken. Sauce kurz aufkochen und bis zum anrichten warm halten.

Steinpilz von Hand oder mit einer weichen Bürste putzen. Die erdigen Stellen am Ende des Schaftes wegschneiden. Pilz längs zu 5mm dicken Scheiben schneiden, beidseitig salzen und pfeffern.

Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen, Steinpilzscheiben auf jeder Seite ca. 1 1/2 Minuten anbraten.

Die Sauce auf einem heissen Teller zu einem Spiegel anrichten und den Steinpilz darauflegen.