# Steinpilz pur

Die Fratelli Sergio hielten an ihrem Stand am Robenhauser Dorfmarkt ganz stattliche Steinpilze aus dem Piemont feil. Klar, kleine Steinpilze schmecken kräftiger, doch an diesen imposanten Pilzen konnte ich nur schon aus optischen Gründen nicht vorbeigehen - Ein Stück brachte fast 250g auf die Waage.

Um ihren Geschmack nicht zu konkurrenzieren, habe ich sie nur mit Salz und ganz wenig Pfeffer gewürzt. Die Hüte mit den dicken Lammellen werden beim Braten schlabbrig, das ist kaum zu vemeiden. Darum habe ich sie separat zubreitet und etwas Rahm untergemischt. Sozusagen als Sauce zu den festeren Schäften, die kurzgebraten fast wie Kalbfleisch schmecken.

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 | Steinpilz (250g) |
| 5cl | Vollrahm |
| | Salz und Pfeffer |
| | Bratbutter |

## Zubereitung

Hut und Stiel trennen und von Hand oder mit einer Bürste säubern. Stark erdige Teile am Strunk mit einem Messer abschneiden. Man sollte sie keinesfalls mit Wasser abspülen, das sie sich dadurch mit Wasser vollsaugen würden.

Hut in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Schaft längs in ca. 2-3mm dicke Scheiben schneiden. Beides mit Salz und wenig Pfeffer würzen. Die Scheiben von den Schäften mit wenig Mehl bestäuben.

Die Hutstücke in Bratbutter heiss anbraten (ca. 2-3 Minuten). Vollrahm dazugiessen und die Pfanne vom Herd ziehen. Mit etwas Salz und Pfeffer nachwürzen. Zurück auf die

nicht mehr so heisse Herdplatte schieben und bis zum Anrichten leicht simmern lassen.

Die in Scheiben geschnittenen Schäfte auf jeder Seite ca. 2 Minuten scharf anbraten.

Die gebratenen Pilzscheiben auf einem vorgewärmten Teller anrichten und die Sauce mit den Hüten darüber geben.