



Pfifferlinge pfiffig kombiniert

Hirschkalbsrücken mit Pfifferlingen

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

2 TL gehackter Thymian,
2 TL gehackter Rosmarin,
8 Medaillons vom Hirschkalbsrücken,
Salz, Pfeffer, 3 Schalotten, 400 g Pfifferlinge,
4 EL Olivenöl (z.B. Bertolli), 1-2 TL Pesto Verde,
60 g Butter, 8 cl Marsala (ital. Dessertwein),
400 ml Wildfond aus dem Glas

ZUBEREITUNG:

Gehackte Kräuter mischen. Die Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in den Kräutern wälzen. Etwas andrücken. Schalotten schälen und fein würfeln. Pfifferlinge gründlich putzen. 2 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Medaillons bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa drei Minuten braten. Herausnehmen und warm stellen. Restliches Olivenöl in die Pfanne geben und die Pfifferlinge bei starker Hitze portionsweise etwa zwei Minuten braten. Mit Pesto abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Ebenfalls warm stellen. 30 g Butter in die Pfanne geben und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Mit Marsala ablöschen und aufkochen. Wildfond zufügen und auf die Hälfte einkochen. Mehl und restliche Butter verkneten und in kleinen Stückchen in die Sauce rühren.

Geschnetzeltes mit Pfifferling-Sauce



ZUTATEN FÜR 2-3 PORTIONEN:

400 g Schweinegeschnetzeltes,
1-2 EL Öl, 1 TL Ahornsirup oder Honig,
Salz, Pfeffer, 3 Frühlingszwiebeln,
200 g küchenfertig vorbereitete Pfifferlinge,
1 TL Bratenfond, 2 EL dunkler Saucenbinder
(z.B. Mondamin), 2 EL Crème fraîche

ZUBEREITUNG:

Schweinegeschnetzeltes im heißen Öl braten, Ahornsirup oder Honig darüber träufeln, salzen, pfeffern und herausnehmen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe scheiden. Frühlingszwiebeln und Pilze im restlichen Bratfett kurz anbraten, ¼ l Wasser zugießen, Bratenfond einrühren und aufkochen. Den Saucenbinder einrühren, alles eine Minute kochen lassen. Crème fraîche unterrühren. Das Fleisch zufügen, in der Sauce heiß werden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Pfifferlinge richtig putzen

Frische Pfifferlinge zu putzen ist zwar etwas mühsam, aber der Aufwand lohnt sich allemal. Wir zeigen Ihnen wie es geht:

- Pfifferlinge erst kurz vor der Zubereitung putzen.
- Den Stilansatz der Pfifferlinge mit einem Küchenmesser etwas abschneiden.
- Den Schmutz mit einer kleinen, weichen Bürste, einem Pinsel oder Zahnbürste gründlich entfernen.
- Sind die Pfifferlinge stark verunreinigt, müssen sie

mit Wasser gereinigt werden. Dazu die Pfifferlinge in ein Sieb geben und in eine mit Wasser gefüllte Schüssel tauchen. Nicht zu lange und intensiv wässern, da die Pilze sonst ihr leckeres Aroma einbüßen könnten.

Tipp: Pilze mit Mehl reinigen, das den Schmutz schnell bindet. Dazu Mehl über die Pilze streuen und anschließend ins Wasser tauchen.