

Hier und heute



Pilzrahmpfanne mit Waldpilzknödel

Einfach, schnell und trotzdem lecker – so wollen wir doch alle kochen! Mit dem Pilzpfannen-Rezept unseres Sauerländer Kochs Olaf Baumeister geht das ganz einfach. Er macht eine vegetarische, rustikale Pilzpfanne mit Waldpilzknödel.

Rezept

Pilzrahmpfanne mit Waldpilzknödel

von Olaf Baumeister für vier Personen

Zutaten Pilzrahmpfanne

- 400 g gemischte Pilze (z.B. Kräuter-, Limonenseitling, Steinpilze, Shiitake, Champignon)
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 50 ml Weißwein
- 200 ml Sahne
- 2 EL Crème fraîche
- 2 EL fein geschnittener Schnittlauch
- 1 EL fein gehackte Petersilie
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Saft einer halben Limette
- 2 EL geklärte Butter

- 3 Scheiben Bauernbrot
- 2-3 EL Butter
- Prise Salzflöcken
- Schnittlauch als Dekoration

Zubereitung

Die Knoblauchzehe fein würfeln und mit etwas Salz zu Mus zerquetschen. Die Schalotte schälen und ebenfalls fein würfeln. Die Pilze putzen und in grobe Würfel oder Streifen schneiden.

Mit der Butter in einer großen Pfanne kräftig anbraten. Die Schalottenwürfel und den Knoblauch dazugeben, alles mit dem Weißwein ablöschen, mit der Sahne auffüllen und einmal aufkochen lassen.

Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Vier Minuten köcheln lassen, die Crème fraîche und die Kräuter dazugeben.

Vom Bauernbrot drei dicke Scheiben abschneiden. Pfanne mit Butter langsam erhitzen, bis die Butter anfängt zu schmelzen, dann das Brot zugeben. Die Butter nicht zu braun werden lassen, da sie dann bitter schmeckt. Die Scheiben von jeder Seite ca. eine Minute braten. Mit einer Prise Salzflöcken würzen. Die Pilzpfanne am besten sofort mit Bauernbrot servieren oder mit Pilzknödeln.

Pilzknödel

Zutaten

- 200 g Brötchen vom Vortag (ca. 4 Stück)
- 2 Eier

- 150 ml Milch
- 100 g Waldpilze
- 1 Schalotte
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL fein gehackte Petersilie
- 2 x 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss
- ggf. Semmelbrösel

Zubereitung

Die Schalotte schälen und in feine Streifen schneiden. Die Waldpilze putzen, grob würfeln und mit etwas Butter und den Schalotten kräftig anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen.

Die Brötchen in Würfel von etwa 2 cm Kantenlänge schneiden. Die Zwiebel schälen, fein würfeln, mit der Butter glasig anschwitzen und zu den Brötchenwürfeln geben.

Die Milch erhitzen, zu den Würfeln geben und alles vermengen.

In der Zwischenzeit einen tiefen Topf mit Salzwasser aufkochen. Die Eier, die Waldpilze und die Petersilie zu der Brötchenmasse geben und alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Wenn die Masse zu cremig ist, mit Semmelbröseln zu einer festen, formfähigen Masse mischen.

Kleine Knödel formen und in das kochende Salzwasser geben. Das Wasser mit den Knödeln noch einmal aufkochen lassen und bei kleiner Temperatur so lange ziehen lassen, bis die Knödel oben schwimmen. Den zweiten Esslöffel Butter in einer Pfanne leicht bräunen, Semmelbrösel dazugeben und die fertigen Knödel darin schwenken.