

Waldpilz-Pfanne mit Kräuter-Creme

Für zwei Personen

Für die Waldpilzpfanne:

500 g gemischte Waldpilze	1 Knoblauchzehe	2 Stängel Estragon
2 Stängel Petersilie	100 g Butter	Meersalz, Pfeffer

Für die Creme:

75 g Pumpernickel	200 g Crème-fraîche	100 g Mascarpone
Trüffelöl	1 Prise Zucker	Meersalz, Pfeffer

Für die Pilzpfanne Pilze putzen und vierteln. Estragon- und Petersilienblätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Etwas Petersilie für die Garnitur zurück behalten. Butter in einer Pfanne zerlassen. Pilze und Kräuter bei niedriger Hitze anbraten und etwas schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Creme Pumpernickel fein zerbröseln und mit Crème fraîche und Mascarpone in einem Topf vermengen. Die Masse mit wenigen Tropfen Trüffelöl, Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Die Masse in dem Topf leicht erwärmen, nicht aufkochen.

Die Pilze auf der Creme in kleinen Gusspfannen anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Tim Biebighäuser-Becker am 01. Dezember 2016