

Rahm-Pfifferlinge mit Crêpe

Für 4 Personen

Für die Crêpes:

100 g Mehl	250 ml Milch	2 Eier
50 g flüssige Butter	1 Prise Salz	Butterschmalz

Für die Pfifferlinge:

2 Schalotten	1/2 Bund glatte Petersilie	400 g Pfifferlinge
2 EL Butter	1 TL Mehl	100 ml Weißwein
250 ml Sahne	Salz	Pfeffer

Für die Crêpes Mehl mit Milch, den Eiern und der flüssigen Butter gut verrühren. Mit einer Prise Salz den Teig würzen und 30 Minuten quellen lassen.

Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Von den Pfifferlinge die Stielansätze abschneiden, die Pilze mit einem Pinsel gut putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Tipp: Schneller geht das Putzen, wenn man von den Pfifferlingen lediglich die Stielansätze abschneidet, dann in eine Schüssel gibt und mit ca. 2-3 EL Mehl vermischt. Das Mehl bindet den Schmutz und Sand an den Pilzen. Die Pilze in ein Sieb geben, unter fließendem Wasser abspülen und auf einem sauberen Küchentuch trocken tupfen. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und nach und nach aus dem Teig dünne Crêpes ausbacken. Die Crêpes auf einen Teller geben und im Backofen bei 60 Grad Ober- und Unterhitze warm halten.

Für die Rahmpfifferlinge die Schalotten in einer Pfanne mit Butter anschwitzen, die Pilze dazu geben, kurz anbraten und mit Mehl bestäuben.

Mit Weißwein ablöschen, Sahne dazugeben und unter ständigem Rühren einige Minuten kochen lassen. Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rahmpilze mit den Crêpes servieren. Tipp: Die Rahmpfifferlinge passen auch gut zu Pasta oder Semmelknödeln

Sören Anders am 12. Juli 2019