

Waldpilz-Crostini mit Petersilien-Creme

Für zwei Personen

Für die Pilze:

200 g Waldpilze	20 g getrock. Steinpilze	2 Schalotten
3 Knoblauchzehen	50 ml Weißwein	100 ml Gemüsesfond
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Salbei
alter Aceto balsamico	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Petersiliencreme:

2 EL Butter	100 g Ricotta	2 Zweige glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Crostini:

2 große Sch. Sauerteigbrot	2 EL Butterschmalz	2 Zweige Petersilie
2 Zweige Liebstöckel	2 Zweige Thymian	2 Zweige Majoran
Öl	Salt Flakes	Pfeffer

Für die Pilze:

Die getrockneten Steinpilze mit heißem Wasser bedecken und ca. 20 Minuten einweichen. Eine Schalotte und 2 Knoblauchzehen abziehen, fein würfeln und in heißem Olivenöl in einer Pfanne glasig anschwitzen. Die Kräuterzweige im Ganzen zugeben. Mit Weißwein ablöschen, die eingelegten Steinpilze dazugeben, dabei das Pilzwasser für den späteren Gebrauch aufbewahren. Die eingelegten Steinpilze im Weißweinsud in der Pfanne aufkochen. Gemüsesfond angießen und alles um die Hälfte einkochen lassen. Pilzsud durch ein feines Sieb passieren, mit Balsamico, Pfeffer und Salz abschmecken und in eine flache Form gießen. Die letzte Knoblauchzehe und eine Schalotte abziehen und ebenfalls fein würfeln.

Die frischen Waldpilze putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und in einer Pfanne in heißem Olivenöl von allen Seiten braten. Knoblauch und Schalotten hinzufügen und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Falls partout keine frischen Waldpilze aufzutun sind, kann man sie auch durch eingelegte Steinpilze ersetzen. Diese vorsichtig dosieren, da sie ein sehr intensives Aroma haben.

Für die Petersiliencreme:

Aus der Butter eine Nussbutter herstellen und wieder so weit erkalten lassen, dass die Nussbutter weich, aber nicht mehr flüssig ist. Petersilie waschen, trocken tupfen, die Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die weiche Nussbutter schaumig aufschlagen. Den Ricotta abtropfen lassen, durch ein Sieb streichen, mit der Nussbutter verrühren und Petersilie untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Crostini:

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und in einem Topf frittieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.

Brotscheiben von einer Seite mit dem beiseite gestellten Wasser der getrockneten Steinpilze tränken, maximal bis zur Hälfte vollsaugen lassen. Sofort auf der anderen Seite im heißem Butterschmalz knusprig braten. Die gebratene Seite auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Brotscheiben ggf. halbieren, die Petersiliencreme locker darauf streichen.

und die Pilze darauf verteilen. Mit frittierten Kräutern garnieren. Mit Salt Flakes und Pfeffer bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 14. Oktober 2020