

Süßsaure Pfifferlinge mit Röstbrot und Kräuter-Salat

Für 4 Personen

Pfifferlinge:

400 g Pfifferlinge	1 Schalotte	0,5 Zehe Knoblauch
3 EL Olivenöl	1 TL Zucker, braun	1 Schuss Balsamico
1 Schuss Brühe	2 Zweige Thymian	0,5 TL Weizenstärke
Salz	Pfeffer	

Speckchips:

4 Scheiben Speck

Röstbrot:

4 Scheiben Brot	1 TL Butter, flüssig	1 Msp. Quatre Épices
Salz		

Kräutersalat:

0,3 Bund Kerbel	0,3 Bund Blattpetersilie	0,3 Bund Sauerampfer
0,3 Schälchen Gartenkresse	0,25 Bund Löwenzahn, jung	0,5 TL Senf, mittelscharf
1 Schuss Weißweinessig	Brühe	Olivenöl
Salz		

Pfifferlinge:

Die Pfifferlinge in einer Pfanne ohne Fett braten. Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Zucker dazu geben und karamellisieren lassen. Mit Balsamico und Brühe ablöschen. Thymian hinzugeben, etwas einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit angerührter Weizenstärke sämig abbinden, mit den Pfifferlingen vermischen und ziehen lassen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Speckchips:

Die Speckscheiben auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen kross rösten. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Röstbrot:

Die Brotscheiben mit flüssiger Butter bestreichen. Mit Quatre Épices und einer Prise Salz bestreuen und im vorgeheizten Backofen rösten.

Kräutersalat:

Kerbel, Blattpetersilie, Sauerampfer, Gartenkresse und Löwenzahn zupfen. Aus Senf, Essig, Brühe, Olivenöl und Salz eine Vinaigrette herstellen und die gezupften Kräuter damit marinieren. Die Pfifferlinge samt Sud auf Tellern anrichten und mit Speckchips und Röstbrot belegen. Den Kräutersalat darauf geben.

Fokus:

Das klassische „Schnittlauchbrot“ gehört schon seit jeher zur deutschen ländlichen Küche. Mit dem Salat aus saisonalen Kräutern und dem gerösteten Brot mit Butter und Gewürzen wird es hier in edler Version präsentiert. Dazu Pilze, die (frisch gesammelt im Wald) ebenso ein immens wichtiger und klassischer Bestandteil der Landküche sind.

Alexander Herrmann am 09. Juli 2010