

ESSEN & GENIESSEN

6 tolle Pilz-Rezepte



©Shutterstock

Pasta e Funghi: Nudel-Pilz-Pfanne

Zutaten für 2 Personen:

250g Bandnudeln
250g Champignons
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Becher Schmand od. Crème fraîche (200ml)
1 EL Tomatenmark
1 TL Paprikapulver, süß
2 TL Gemüsebrühe
Schnittlauch
glatte Petersilie
Salz, Pfeffer
2 EL Öl zum Anbraten
1 TL Speisestärke zum Eindicken

Zubereitung:

- 1** Pilze säubern und vierteln. Schalotten und Knoblauch schälen und jeweils fein hacken. Schnittlauch klein schneiden.
- 2** In einer Schüssel Schmand, Paprikapulver, Tomatenmark und Brühe verquirlen. Einen Schuss Wasser (optional Wein) zugeben.
- 3** Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Champignons, Knoblauch und Schalotten beifügen und 5 Minuten unter Rühren anbraten.
- 4** Sodann den Schmand-Mix sowie den Schnittlauch zugeben und bei niedriger Hitze einkochen lassen. Gegebenenfalls mit etwas Speisestärke eindicken.
- 5** In der Zwischenzeit die Pasta nach Packungsangabe kochen. In ein Sieb abgießen und noch nass in die Pfanne geben. Gut durchmengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit gehackter Petersilie garnieren.

Pilz-Risotto

Zutaten für 2 Personen:

200g Champignons
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
12g Risottoreis
100ml Weißwein, trocken
400ml Gemüsebrühe
100g Pilze nach Wahl, wie Champignons oder Steinpilze
Olivenöl
Salz und Pfeffer
½ TL Thymian
2 EL Parmesan, gerieben

Zubereitung:

1 Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen, klein hacken und mit Butter im Topf anschwitzen. Reis und Pilze zugeben, kurz mitbraten und alles mit Wein ablöschen. Wein komplett verkochen lassen, sodann die Brühe aufgießen bis alles bedeckt ist. Unter Rühren ebenfalls verkochen lassen und Brühe nachgießen. So weiter verfahren bis die Brühe verbraucht und das Risotto bissfest gar ist.

2 Derweil die restlichen Pilze putzen und klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schwammerl anbraten. Salzen, pfeffern und den Thymian beimengen.

3 Parmesan unter das Risotto heben, salzen und pfeffern. Risotto in Tellern anrichten und mit den gebratenen Pilzen servieren.

Kartoffel-Steinpilz-Suppe

Zutaten für 2 Personen:

450ml Kalbsfond oder Gemüsebrühe

20g getrocknete Steinpilze

1 kleine Zwiebel

250g festkochende Kartoffeln

25g Butter

Salz und Pfeffer

150ml Sahne

2 Zweige Kerbel (alternativ Petersilie)

Leinöl

Zubereitung:

1 Brühe in einem Topf aufkochen und Steinpilze zugeben. 1 Stunde ziehen lassen. Abgießen und Brühe auffangen. Steinpilze leicht ausdrücken und klein schneiden, 1 EL Pilze beiseitestellen.

2 Zwiebeln und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf Butter zerlassen und die Zwiebel sowie Steinpilze kurz anbraten. Kartoffeln zugeben und ebenfalls mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Brühe ablöschen. Alles etwa 15 Minuten köcheln lassen.

3 Suppe pürieren und gegebenenfalls noch einmal nachwürzen. Suppe in tiefen Tellern mit gehackten Steinpilzen, Kerbel und etwas Leinöl beträufelt servieren.

Pilz-Rahmgeschnetzeltes

Zutaten für 2 Personen:

200g Schweine- oder Putengeschnetzeltes
30g getrocknete Tomaten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
250g gemischte Pilze
6 Stiele Thymian
3 EL Öl
1 TL Mehl
150ml Gemüsebrühe
100g Crème Fraîche
Salz und Pfeffer
Muskatnuss

Zubereitung:

1 Getrocknete Tomaten in kochendem Wasser kurz vorkochen und gut abtropfen lassen, sodann in Streifen schneiden. Zwiebel würfeln, Knoblauch fein hacken. Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Thymianblättchen von den Stielen zupfen, 1 TL beiseitelegen, den Rest klein hacken.

2 Zwiebeln anschwitzen und darin das Fleisch anbraten. Pilze, Knoblauch, Tomaten und Thymian zugeben und mitbraten. Alles salzen und pfeffern. 1 TL Mehl zugeben und für die Mehlschwitze unter Rühren anschwitzen. Mit Brühe ablöschen, sodann Crème Fraîche zugeben und aufkochen. Bei mittlerer Hitze etwa 8 Minuten kochen lassen. Geschnetzeltes mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Alles in Tellern mit Thymian bestreut servieren. Dazu passen Bandnudeln oder Spätzle.

Pfifferling-Omelette

Zutaten für 2 Omelette:

400g Pfifferlinge

10 Eier

1 rote Zwiebel

20g Schnittlauch

150ml Sahne

1 TL geriebene Muskatnuss

60g Parmesan

2 EL Butter

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1 Pfifferlinge putzen, Zwiebeln schälen und in Halbringe schneiden. Schnittlauch klein hacken und Parmesan reiben. Eier mit Sahne verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

2 Butter in einer Pfanne erhitzen und Eier darin 2 Minuten braten. Sodann Hitze reduzieren, Pfifferlinge, Zwiebeln, Schnittlauch und Parmesan auf den Eiern verteilen und weitere 8 Minuten bei mittlerer Hitze ausbacken.

Champignon-Spieße vom Grill

Zutaten für 4 Spieße:

10 mittelgroße Champignons
2 Knoblauchzehen
1 Stängel Rosmarin
1 Stängel Thymian
1 Stängel Oregano
3 EL Balsamico-Essig
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1 Champignons putzen und halbieren. Knoblauch schälen und wie die Kräuter sehr fein hacken. Balsamico und Olivenöl mit den Kräutern und dem Knoblauch in einer Schüssel verrühren. Pilze zugeben, salzen und pfeffern. Champignons für mindestens eine Stunde marinieren, zwischenzeitlich umrühren.

2 Pilze auf 4 befeuchtete Spieße stecken, Kräuterreste entfernen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten grillen.