



## **Pilzrahmpfanne mit geröstetem Bauernbrot**

Auch bei Olaf Baumeister steigt die Nachfrage für vegetarische Gerichte. Pilze sind eine sehr gute Fleisch-Alternative, sagt unser Koch und tritt den Beweis an mit dieser Pilzrahmpfanne. Dazu serviert er geröstetes Bauernbrot und macht uns fleischlos glücklich.

### **Das Rezept**

von Olaf Baumeister für sechs Personen

#### **Zutaten für die Pilzrahmpfanne**

- 400 g gemischte Pilze (z.B. Kräuterseitlinge, Pfifferlinge, weiße oder braune Champignons)
- 3 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 70 ml trockener Weißwein
- 300 ml Sahne
- 4 EL Crème fraîche
- 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 EL Petersilie, fein gehackt
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Saft einer Limette
- 3 EL geklärte Butter oder Butterschmalz

#### **Zutaten für das Brot**

- 6 Scheiben Bauernbrot
- 3 EL Butter
- 1 Prise Salzflocken
- Als Dekoration: Schnittlauch und frische Kräuter

### **Zubereitung**

Knoblauchzehe fein würfeln und mit etwas Salz zu Mus zerquetschen. So bekommt das Gericht nur eine leichte Knoblauchnote und man beißt nicht auf Knoblauchstück. Aber vorsichtig verwenden, da das Mus salzig ist.

Schalotte schälen und ebenfalls fein würfeln.

Pilze putzen und grob würfeln oder in Streifen schneiden. In einer großen Pfanne die Pilze mit der Butter kräftig anbraten, Schalottenwürfel und Knoblauch dazugeben. Alles mit dem Weißwein ablöschen und diesen etwas einkochen lassen. Mit Sahne auffüllen und einmal aufkochen lassen. Nun mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Vier Minuten köcheln lassen. Crème fraîche und Kräuter dazugeben.

Vom Bauernbrot drei dicke Scheiben abschneiden. Eine Pfanne mit Butter langsam erhitzen bis die Butter anfängt zu schmelzen. Dann das Brot zugeben. Die Scheiben von jeder Seite ca. eine Minute anrösten. Die Butter darf nicht zu braun werden, sonst schmeckt sie bitter. Brot mit einer Prise Salzflocken würzen. Die große Brotscheibe halbieren und sofort zur Pilzpfanne servieren.

### **Tipps**



- Verwenden Sie ein paar feine Pilze wie Kräuterseitlinge, Pfifferlinge, Steinpilze für den Geschmack und ergänzen Sie die Pfanne dann mit günstigeren Champignons.
- Braune Champignons schmecken aromatischer als weiße.
- Pilze sollten keine feuchten, dunklen Stellen haben. Wenn ihre Hutränder sich dunkel färben und die Oberfläche runzlig ist, sind sie ausgetrocknet und schmecken nicht mehr so gut.
- Pilze sind nur kurz haltbar.
- Kräuterseitling ist ein Zuchtpilz, erinnert geschmacklich an Steinpilz; bleibt beim Garen fester.

### **Pilze putzen**

Wasser macht Pilze schwammig. Daher möglichst nur mit einem kleinen Messer den Schmutz entfernen und die Enden abschneiden. Bei größerer Verschmutzung Pilze in ein Sieb geben und kurz abbrausen oder ganz kurz in eine Schale mit Wasser geben. Anschließend die Pilze auf einem Küchentuch trocknen.