

ÜZ Rezept des Monats August 2011

Neben dem Champignon ist der Pfifferling der bekannteste Speisepilz. In der Zeit zwischen Juli bis Oktober ist er in alten Waldbeständen, meist Birken-, Eichen- und Fichtenwäldern, zu finden. Pilzsammler halten die Fundorte meist geheim. Diejenigen, die trotzdem auf diese Delikatesse nicht verzichten wollen, sind auf das Angebot des Lebensmittelhandels angewiesen. Die Pfifferlinge kommen dann meist aus osteuropäischen Ländern. Lediglich auf Wochenmärkten ist es möglich, einheimische Pfifferlinge, im Süden Deutschlands auch „Eierschwämme“ genannt, zu kaufen.

Jetzt haben die gelblich bis dotterfarbenen Pilze mit trichterförmigem Hut Hochsaison. Deshalb ist die

„Zeit für Pfifferlinge“

gekommen.

Neben Steinpilzen können Pfifferlinge bis heute nicht in Kulturen gezüchtet werden und wachsen besonders gut auf feuchten Böden und Sonnenschein. Das klassische Rezept für Pfifferlinge ist eine Speck-Sahne-Sauce und als Beilage Semmelknödel. Pfifferlinge sind ein idealer Begleiter zu Wildgerichten. Die ÜZ Lültsfeld hat für Sie außergewöhnliche Pfifferlings-Rezepte ausgewählt:

- *Ofenkartoffeln mit Schmand und Pfifferlingen*
- *Hähnchen mit Pfifferlingen al catoccio*
- *Pilzpasta aus dem Ofen*
- *Heidelbeerpfannkuchen mit Vanillesauce*

Pfifferlinge aus heimischen Wäldern werden nicht angeboten, da professionelles Sammeln dieser Pilze in Deutschland verboten ist. Deshalb sind nur osteuropäische Pilze in Märkten zu finden.

Ofenkartoffeln mit Schmand und Pfifferlingen

Zutaten (für 4 Personen:

4 große Kartoffeln
8 TL Butter
grobes Meersalz
400 g Ricotta
4 TL abgeriebene Zitronenschale
Saft einer halben Zitrone
Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Kerbel
1 Bund Radieschen
400 g Pfifferlinge
3 Frühlingszwiebeln

Zubereitung

- Kartoffeln kräftig schrubben. 4 Alufolienquadrate zuschneiden. Kartoffeln auf die Folie legen, mit je einem TL Butter und etwas Salz belegen. Alufolie verschließen und bei 180 °C ca. 75 Min. garen.
- Inzwischen Ricotta mit Zitronenschale, -saft, Salz, Pfeffer, fein gehacktem Schnittlauch und Kerbel vermischen. Radieschen waschen, in Streifen schneiden und unterheben.
- Pfifferlinge putzen, evtl. halbieren. Frühlingszwiebel in schräg in Scheiben schneiden. 4 TL Butter in einer Pfanne erhitzen, Pfifferlinge darin scharf anbraten, Frühlingszwiebel zugeben, unter ständigem Rühren 2 Min. weiterbraten. Mit Salz und frischem Pfeffer abschmecken.
- Zum Servieren, Alupäckchen öffnen, Kartoffeln längs aufbrechen. Mit Ricotta und Pfifferlingen anrichten.

Hähnchen mit Pfifferlingen „al catoccio“

„al catoccio“ bedeutet „im Paket“ oder „aus der Tüte“

Zutaten: (für 4 Personen):

300 g Pfifferlinge
400 g fest kochende Kartoffeln
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 frische Knoblauchzehe
500 g Hähnchenbrustfilet
1 Stange Lauch
2 EL Rapsöl
½ Bund glatte Petersilie
12 Kirschtomaten
4 Thymianzweige
4 Lorbeerblätter
12 EL Olivenöl
4 TL Zitronensaft
8 Basilikumzweige
grobes Meersalz
Backpapier (45 x 35 cm)

Zubereitung:

- Pfifferlinge putzen, große halbieren. Kartoffeln schälen, in Salzwasser knapp garen, abgießen und ausdämpfen lassen. Knoblauch schälen und fein hacken. Hähnchenbrust in Stücke schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
- Öl in einer Pfanne erhitzen. Pfifferlinge bei starker Hitze 4 – 5 Min. anbraten. Mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.
- Je zwei Lagen Backpapier übereinander legen. Kartoffeln in Scheiben schneiden und auf dem Backpapier verteilen. Pfifferlinge, Hähnchenfleisch, Tomaten, Lauch, Thymian und Lorbeerblatt darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils 2 EL Weißwein und 30 g Butter über die Mischung geben.
- Das Packpapier mit Küchengarn verschließen und auf ein Backblech legen. Bei 210 °C im vorgeheizten Backofen ca. 20 – 25 Min. garen.
- Zum Servieren die Päckchen auf die Teller legen, leicht öffnen, mit Zitronenöl, Basilikum und Meersalz würzen. Dazu frisches Baguette reichen.

Pilzpasta aus dem Ofen

Vegetarier können das Schweinefilet durch Gemüse oder Tofu ersetzen

Zutaten:

300 g Nudeln
350 g Pfifferlinge
300 g Schweinefilet
200 g Schlagsahne
200 g Gorgonzola
2 EL Öl
2 EL Sojasauce
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

- Nudeln in Salzwasser bissfest garen, abgießen und gut abtropfen lassen. Pfifferlinge putzen, große Pilze in kleinere Stücke schneiden.
- Filet in Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Filetstücke 2 Min. scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pilze zugeben, Sahne zugeben und mit Sojasauce abschmecken.
- Nudeln in eine Auflaufform geben, mit der Sauce übergießen und gut durchmischen. Käse darauf verteilen und bei 200 °C auf der unteren Schiene ca. 30 Min. überbacken.

Heidelbeerpfannkuchen mit Vanillesauce

Wenn's schnell gehen soll, nehmen Sie Vanillesauce aus dem Päckchen!

Zutaten:

80 g Zucker
500 ml Milch
9 Eier
1 Vanilleschote
500 g Heidelbeeren
50 g Puderzucker
230 ml Milch
150 g Mehl
Butterschmalz zum Ausbacken
Puderzucker zum Bestäuben
Butterschmalz zum Ausbacken
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

- Für die Vanillesauce 6 Eier trennen, Eigelb und Zucker in einer Schüssel schaumig aufschlagen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Milch, Vanillemark und –Stange aufkochen.
- Vanillemilch in die Eigelb-Zuckermischung einrühren, und nochmals kurz erhitzen. Die Masse darf **nicht kochen**, da sie sonst gerinnt!
- Für die Heidelbeerpfannkuchen 3 Eier trennen. Eiweiß mit Salz zu Eischnee schlagen. Eigelb und Puderzucker schaumig rühren, Milch, Salz und Mehl zugeben, zu einem glatten Teig abschlagen.
- Heidelbeeren waschen, trockentupfen und unter den Teig heben. Eischnee unterheben und in einer beschichteten Pfanne beidseitig ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen, mit Puderzucker bestäuben.
- Mit der lauwarmen Vanillesauce servieren.

Hinweis:

- Die restlichen 6 Eiweiß einfrieren und bei passender Gelegenheit, z. B. für die Weihnachtsbäckerei, verwenden.