



Pfifferlinge

Zutaten für 4 Portionen

- » 750 g Pfifferlinge, frisch
- » 5 Schalotten
- » Speckwürfel
- » 2 EL Butter
- » 2 EL Paprikapulver, edelsüß
- » 100 ml Schlagsahne
- » 150 g Crème fraîche
- » 1 Knoblauchzehe, fein gerieben
- » 1 EL Kerbel, fein gehackt
- » Petersilie, glatt, fein gehackt
- » Schnittlauchröllchen
- » 3 EL Zitronensaft, frisch gepresst
- » Salz
- » Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

1. Pfifferlinge putzen (nicht waschen) und größere Exemplare klein schneiden.

2. Schalotten schälen und fein würfeln.

3. Butter in einer großen Pfanne zerlassen, Speckwürfel anbraten, dann die Pfifferlinge zugeben und unter Rühren 2–3 Minuten anbraten.

4. Schalottenwürfel hinzufügen und bei kleiner Flamme etwa 10 Minuten dünsten, bis die Flüssigkeit verkocht ist.

5. Paprikapulver darüberstreuen, kurz anrösten und mit der Sahne ablöschen. Kurz köcheln lassen.

6. Crème fraîche einrühren und zu einer cremigen Sauce einkochen lassen.

7. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Knoblauch und den Kräutern (Kerbel, Petersilie, Schnittlauch) abschmecken. Sofort servieren.

Tipps zum Rezept

Saison: Pfifferlinge gibt es frisch von Juli bis Oktober – am besten lose beim Gemüsehändler kaufen, der feuchte oder schmierige Exemplare aussortiert.

Putzen: Pilze nicht waschen, sondern mit Pinsel, Küchenpapier oder kleinem Messer säubern und Stiele kürzen. Mit der Messerspitze lassen sich auch Tannennadeln zwischen den Lamellen entfernen.

Variation: Für kräftigeren Geschmack etwas Speckwürfel mit anbraten oder separat auslassen und unter die fertige Sauce mischen.

Beilagen: Besonders gut passen Serviettenknödel, Nudeln oder auch kurzgebratenes Fleisch.