



Kochen

Olaf Baumeister

Donnerstag, 04.07.2024

Pilzrahmpfanne mit geröstetem Bauernbrot

Für 6 Personen

Zutaten

Für die Pilzrahmpfanne

400 g gemischte Pilze z. B. Kräutersaitlinge, Pfifferlinge oder weiße, braune Champignon
3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
70 ml Weißwein, trocken
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/Butterschmalz

Für das Brot

6 Scheiben Bauernbrot z. B. grob gebackenes Brot, in längliche Form ähnlich Baguette
3 EL Butter
1 Prise Salzflocken
Als Dekoration: Schnittlauch und frische Kräuter

Zubereitung

1. Die Knoblauchzehe fein würfeln und mit etwas Salz zu einem Mus zerquetschen.
2. Die Schalotte schälen und ebenfalls fein würfeln.
3. Die Pilze putzen und in grobe Würfel oder Streifen schneiden. In einer großen Pfanne die Pilze mit der Butter kräftig anbraten, die Schalottenwürfel und den Knoblauch dazugeben. Alles mit dem Weißwein ablöschen und diesen etwas einkochen lassen.
4. Mit Sahne auffüllen und einmal aufkochen lassen. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. 4 Minuten köcheln lassen. Crème fraîche und Kräuter dazugeben.
5. Vom Bauernbrot drei dicke Scheiben abschneiden.
6. Eine Pfanne mit Butter langsam erhitzen bis die Butter anfängt zu schmelzen.
7. Das Brot zugeben. Die Scheiben von jeder Seite ca. eine Minute anbraten. Die Butter darf nicht zu braun werden. Das schmeckt sonst bitter.
8. Das angeröstete Brot mit einer Prise Salzflocken würzen.
9. Die große Brotscheibe halbieren und sofort zur Pilzpfanne servieren.