

Pilztartar

Kategorien: Vorspeise, Kalt, Pilze

Zutaten für: 4 Personen

50	Gramm	Butter
6		Schalotten
1		Knoblauchzehe
200	Gramm	Pfifferlinge
400	Gramm	Steinpilze
40	Gramm	Portwein
40	Gramm	Madeira
20	Gramm	Cognac
4	Essl.	Dunkler kräftiger Kalbsfond
50	Gramm	Schaumig geschlagene Butter Salz und Pfeffer
30	Gramm	Schnittlauch; fein geschn.
1	Teel.	Bärlauchpaste; oder
1		Knoblauchzehe
12	Scheiben	Pumpernickel

Anleitung:

Butter in der Pfanne zergehen lassen und die feingehackten Schalotten während 5 Minuten glasig dünsten. Die fein zerstoßene Knoblauchzehe und die grob zerteilten Pilze begeben und kurz andünsten, so dass die Pilze innen noch leicht roh sind. Alles in ein Sieb schütten, die Flüssigkeit in einen Topf geben. Portwein, Madeira, Cognac und Kalbsfond dazugeben und zu einer dickflüssigen Sauce einkochen. In der Zwischenzeit die abgetropften Pilze grob hacken.

Die abgekühlte Sauce unter die schaumiggeschlagene Butter rühren. Pilze, Bärlauchpaste oder fein zerstoßene Knoblauchzehe, Schnittlauch, Salz und Pfeffer daruntermischen.

Das Pilztartar auf die Pumpernickelscheiben streichen und kühl servieren.

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann