

# Lothars Gemüseküche Pfifferlinge

Gesammelt und aufbereitet  
von  
Lothar Schäfer

Stand: 03.12.2020



Diese Kochrezepte wurden mit Hilfe des  
Rezept-Verwaltungs-Programms B&S-Rezept  
erfaßt und mittels LaTeX ausgedruckt

©1994 .. 2001

L. Schäfer

Dellenburg 11,  
44869 Bo.-Wattenscheid



## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Beilagen</b>	<b>1</b>
1.1	Pfifferlinge in Portwein . . . . .	1
<b>2</b>	<b>Eierspeisen</b>	<b>3</b>
2.1	Pfifferlinge mit Rührei . . . . .	3
<b>3</b>	<b>Eingemachtes, Eingelegtes</b>	<b>5</b>
3.1	Eierschwämme oder Steinpilze, eingemacht nach tessiner Art . . . . .	5
3.2	Pilze in Essig . . . . .	5
<b>4</b>	<b>Eintöpfe, Aufläufe, Gratins</b>	<b>7</b>
4.1	Filet-Gratin mit Pfifferlingsrahm . . . . .	7
4.2	Pfifferlingsgratin . . . . .	7
<b>5</b>	<b>Fischgerichte, Meeresfrüchte</b>	<b>9</b>
5.1	Fischfilet mit Pilzen . . . . .	9
5.2	Geschmorte Steinbuttscheiben mit Pfifferlingen . . . . .	9
5.3	Lachs mit Pfifferlingen . . . . .	10
5.4	Lachsschnitte im Rösti auf Pfifferlingen à la Creme . . . . .	11
5.5	Matjesfilet naturell mit warm marinierten Pfifferlingen und Schwarzbrot	11
5.6	Tournedos mit frischen Pfifferlingen . . . . .	12
<b>6</b>	<b>Fleischgerichte, Innereien</b>	<b>13</b>
6.1	Filetauflauf mit Pfifferlingen . . . . .	13
6.2	Filetspitzen Stroganoff . . . . .	13
6.3	Gefüllte Rumpsteaks mit Rahmgraupen und Pfifferlingen . . . . .	14
6.4	Gerolltes Rindsfilet mit Girolles und Pommes-Pont-Neuf . . . . .	14
6.5	Geschnetzeltes mit Pfifferlingen . . . . .	15
6.6	Hasenfilet & Pfifferlinge in Rotweinsöße . . . . .	16
6.7	Hirschgulasch mit Reherl . . . . .	16
6.8	Kalbsmedaillons mit Pfifferlingen . . . . .	17
6.9	Kalbsnuß in Rieslingrahm mit Pfifferlingen . . . . .	18
6.10	Kaninchenkeulen auf Paprikafenchelgemüse dazu Salbeipolenta . . . . .	18
6.11	Koteletts mit Pfifferlingen . . . . .	19
6.12	Pfifferlinge mit Geflügelleber . . . . .	20
6.13	Rinderfilet mit Broccoli-Pfifferling-Gemüse . . . . .	20
6.14	Schweinefilet auf Rahmpfifferlingen mit Kartoffelecken . . . . .	21
6.15	Schweinefilettranche mit Rösti und Pfifferlingen . . . . .	22
6.16	Schweineroulade mit Pfifferlingfüllung . . . . .	22
6.17	Tournedos mit frischen Pfifferlingen . . . . .	23

6.18	TOURNEDOS MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN . . . . .	24
<b>7</b>	<b>Geflügelgerichte</b>	<b>25</b>
7.1	Bayrisches Hähnchen mit Pfifferlingen und Semmelknödeln . . . . .	25
7.2	Geschmortes Hähnchen mit Pfifferlingen . . . . .	25
7.3	Hähnchen-Geschnetzeltes nach 'Stroganoff-Art' . . . . .	26
7.4	Putenroulade mit Steinpilz-Pfifferlingfüllung auf Eiernudeln mit Basilikumtomaten . . . . .	26
7.5	Wachtel im Bacon-Mantel mit Pfifferlingsgemüse . . . . .	27
<b>8</b>	<b>Grundlagen, Informationen</b>	<b>29</b>
8.1	Pfifferling . . . . .	29
8.2	Pfifferlinge . . . . .	29
<b>9</b>	<b>Kartoffel-, Gemüsegerichte</b>	<b>31</b>
9.1	Bratkartoffeln mit Pfifferlingen . . . . .	31
9.2	Eierschwammlı Monsieur . . . . .	31
9.3	Feines Pilzragout . . . . .	32
9.4	FrISChe Pfifferlinge mit Serranoschinken . . . . .	32
9.5	FrISChe Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln in Rahm, dazu Semmelknödel . . . . .	33
9.6	Pfifferlinge in Kräutersahne . . . . .	33
9.7	Pfifferlinge mit Käsekruste . . . . .	34
9.8	Pilzgulasch . . . . .	34
9.9	Rahmkartoffeln mit Pfifferlingen . . . . .	34
9.10	Sauerländer Pilzpfanne mit Pfifferlingen . . . . .	35
9.11	Schmorgurken-Pfifferling-Gemüse mit Sesamkartoffeln . . . . .	35
9.12	Zwiebeln mit Pfifferlingfüllung . . . . .	36
<b>10</b>	<b>Mehlspeisen, Nudeln</b>	<b>37</b>
10.1	Bandnudeln mit Pilzen . . . . .	37
10.2	Crêpes mit Pfifferlingen . . . . .	37
10.3	Crêpes mit Pfifferlingen . . . . .	38
10.4	Crêpes mit Pfifferlingen und Frühlingszwiebeln . . . . .	39
10.5	FrISCheinudeln mit Pfifferlingen, Rucola und Knoblauchrahm . . . . .	39
10.6	Fusilli mit Pfifferlingen . . . . .	40
10.7	Kräutereinudeln mit Pfifferlingen . . . . .	40
10.8	Pfifferling-Soße . . . . .	41
10.9	Pfifferling-Spätzle-Pfanne . . . . .	42
10.10	Pizza mit Pfifferlingen . . . . .	42
<b>11</b>	<b>Pasteten, Terrinen</b>	<b>45</b>
11.1	Ländliche Pastete mit Pfifferlingen . . . . .	45
11.2	Pilz-Pastete . . . . .	46

<b>12 Reisgerichte</b>	<b>49</b>
12.1 Pfifferling-Risotto . . . . .	49
12.2 Risotto mit Pfifferlingen . . . . .	49
12.3 Risotto mit Pilzen . . . . .	50
<b>13 Salate</b>	<b>51</b>
13.1 Friseesalat mit Pfifferlingen . . . . .	51
13.2 Gemischter Salat mit Pfifferlingen . . . . .	51
13.3 Käse-Pfifferling-Salat . . . . .	52
13.4 Kräuter-Blattsalat mit lauwarmer Pfifferling-Vinaigrette . . . . .	52
13.5 Maissalat mit Pfifferlingen . . . . .	53
13.6 Pfifferlingsalat mit Rapunzeln . . . . .	53
13.7 Rucola-Salat mit Pfifferlingen . . . . .	54
13.8 Salat mit Pfifferlingen . . . . .	54
13.9 Tomaten-Zucchinsalat mit Pfifferlingen . . . . .	55
<b>14 Saucen, Marinaden</b>	<b>57</b>
14.1 Pilzsoße . . . . .	57
14.2 Weißer Tomatensud zu Pfifferlingen und confierten Tomaten . . . . .	57
<b>15 Sonstiges</b>	<b>59</b>
15.1 Gebratene Pfifferlinge . . . . .	59
<b>16 Vegetarisches, Vollwert</b>	<b>61</b>
16.1 Gebratene Pfifferlinge mit Petersilienrisotto und Rote Beete Schaum . . . . .	61
16.2 Gulasch mit Eierschwammerln . . . . .	61
16.3 Serviettenknödel mit Pfifferlings-Rahm . . . . .	62
16.4 Wirsingspätzle mit Pilzen . . . . .	63
<b>17 Vorspeisen, Suppen</b>	<b>65</b>
17.1 Bouillon mit Pfifferlingen . . . . .	65
17.2 Cappuccino von Pfifferlingen . . . . .	65
17.3 Feines Pfifferlingssüppchen . . . . .	66
17.4 Hummercremesuppe mit Pfifferlingen . . . . .	66
17.5 Kartoffel-Lauchsuppe mit Pfifferlingen und krossen Speckchips . . . . .	67
17.6 Kraftbrühe mit Pfifferlingen . . . . .	67
17.7 Pfifferling-Lauchsuppe mit Kresse . . . . .	68
17.8 Pfifferlinge in Würz-Essig . . . . .	69
17.9 Pfifferlingscremesuppe . . . . .	69
17.10 Zucchini-cremesuppe mit Pfifferlingen . . . . .	70





# 1 Beilagen

## 1.1 Pfifferlinge in Portwein

500 g Pfifferlinge (frisch oder Dose)	10 cl Portwein, ca.
50 g Butter	Salz
1 Schalotte	frischgemahlener Pfeffer
1 Knoblauchzehe	1 Bd. Petersilie

Pfifferlinge putzen, gut waschen und abtropfen lassen. Die Butter erhitzen und die geschälte, feingehackte Schalotte sowie die zerdrückte Knoblauchzehe darin kurz anbraten. Die Pilze dazufügen und kräftig durchschmoren. Dabei die Pfanne oder den Topf schütteln. Den Portwein angießen, salzen und pfeffern. Danach die Flüssigkeit unter Schütteln der Pfanne (oder vorsichtigem Umrühren) einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreuen.



## 2 Eierspeisen

### 2.1 Pfifferlinge mit Rührei

250 g Pfifferlinge	5 Eier
4 Schalotten	125 g Sahne
1 Paprikaschote rote	Salz
50 g Räucherspeck durchwachsener	0.5 TL Paprikapulver, edelsüß
30 g Butter	1 Bd. Schnittlauch

1. Die Pfifferlinge putzen, gründlich waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Die Schalotten fein hacken. Die Paprikaschote waschen und in Streifen schneiden. Den Speck würfeln, in der Butter auslassen. Die Schalotten, dann die Pilze dazugeben.
2. Die Pilzscheiben unterrühren und etwa 10 Minuten bei starker Hitze mitbraten, bis alle Flüssigkeit wieder verdampft ist. Zum Schluß die Paprikastreifen dazugeben und alles weitere 8 Minuten braten.
3. Die Eier mit der Sahne verquirlen, mit Salz und dem Paprikapulver würzen. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Die Eimasse über die Pilze gießen, die Hälfte der Schnittlauchröllchen darauf streuen.
4. Die Eimasse bei mittlerer bis schwacher Hitze stocken lassen. Das fertige Rührei in Viertel teilen und auf einer Platte anrichten. Den restlichen Schnittlauch darüber streuen. Dazu schmecken Bratkartoffeln.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 30 Minuten

1500 kJ



### 3 Eingemachtes, Eingelegtes

#### 3.1 Eierschwämme oder Steinpilze, eingemacht nach tessiner Art

500 g Eierschwämme oder Steinpilze	einige Pfefferkörner
2 Nelken	3 dl Öl
2 Lorbeerblätter	3 dl Weißweinessig
2 Prisen Salz	

Pilze trocken sauber reinigen, Eierschwämme halbieren oder vierteln, Steinpilze in Scheiben schneiden. Zusammen mit den Gewürzen im heißen Öl einige Minuten braten. Mit Weißweinessig ablöschen und 10 Minuten kochen lassen. Die Pilze in kleine, saubere Gläser mit einwandfreiem Schraubverschluss füllen, mit der kochenden Flüssigkeit randvoll auffüllen und verschließen. Kühl und dunkel aufbewahren. Haltbarkeit: bis 6 Monate.

#### 3.2 Pilze in Essig

500 g Pilze,	1 TL Pfefferkörner
z. B. Champignons, Eierschwämme, Steinpilze	1/2 TL Thymianblättchen
1 dl Weinessig	1/2 TL Estragonblättchen
2 1/2 dl Wasser	1/2 TL Rosmarinnadeln
2 Lorbeerblätter	1 TL Salz
	1/4 TL Zucker

Die Pilze rüsten, gut waschen, evtl. halbieren. Pilze in siedendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren, gut abtropfen und erkalten lassen. In ein Glas füllen. Weinessig, Wasser und Gewürze aufkochen, über die Pilze gießen, Glas verschließen. Im Wasserbad eine Stunde ziehen lassen.



## 4 Eintöpfe, Aufläufe, Gratins

### 4.1 Filet-Gratin mit Pfifferlingsrahm

1 kg festkochende Kartoffeln	Pfeffer
300 g Pfifferlinge	3-4 EL + etwas Butter
1 Zwiebel	1 leicht geh. EL (15 g) Mehl
5-6 Stiele Thymian	150 g Schlagsahne
500 g Schweinefilet	1 TL Brühe
1-2 EL Öl	2 Scheib. Toast
Salz	

Kartoffeln waschen, ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, schälen, abkühlen. 2 Pfifferlinge putzen, evtl. waschen, evtl. kleiner schneiden. Zwiebel schälen, hacken. Thymian waschen, abzupfen.

Filet trocken tupfen. Im heißen Öl ca. 5 Minuten rundherum kräftig anbraten. Würzen, herausnehmen.

1-2 EL Butter im Bratfett erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Pfifferlinge ca. 5 Minuten mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Mehl darüber stäuben, anschwitzen. Ca. 300 ml Wasser, Sahne und Brühe einrühren. Ca. 5 Minuten köcheln, abschmecken.

Kartoffeln würfeln, auf eine gefettete ofenfeste Platte verteilen. Filet in Scheiben in die Mitte legen. Pilzrahm darübergießen.

Toast zerbröseln. In 2 EL Butter rösten. Auf den Pilzen verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Um-luft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 20-25 Minuten überbacken.

Getränk: kühler Weißwein.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit** Ca. 1 1/2 Std.

**pro Portion ca.:** 600 kcal; E 36 g, F 27 g, KH 49 g

### 4.2 Pfifferlingsgratin

2 EL gehackte glatte Petersilie	2 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer	150 g Schalotten
100 g Crème fraîche	200 g Austernpilze
40 g Kräuterbutter (Fertigprodukt)	300 g Pfifferlinge
125 g Rauchkäse mit Schinken (am Stück)	250 g Roggenmischbrot in Scheiben
75 ml Gemüsebrühe	

Pilze putzen, Schalotten in Spalten schneiden. Das Öl erhitzen und beides darin anbraten. Brühe und Crème fraîche zugeben und 2- 3 min köcheln lassen. Mit wenig Salz und

reichlich Pfeffer würzen und etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Brotscheiben goldbraun toasten. Mit einem schweren Messer entrinden, mit der Kräuterbutter bestreichen und würfeln. Brotwürfel in eine Gratinform geben. Den Käse grob raffeln, die Hälfte unter das Pilzgemüse rühren. Pilze auf den Brotwürfeln verteilen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 225° C auf der 2. Schiene von oben 8-10 min gratinieren. Mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

480 kcal / 2010 kJ



## 5 Fischgerichte, Meeresfrüchte

### 5.1 Fischfilet mit Pilzen

500 g Fischfilet	g)
(Lengfisch, Dorsch oder Schellfisch)	Salz
Zitronensaft	Pfeffer
Salz	2 EL Paniermehl
10 g Butter oder Margarine	1 Ei
1 Zwiebel	1 B. Creme fraîche (150 g) oder Schmand
1 Glas Pfifferlinge oder Mischpilze (ca. 200	

Fischfilet säubern, mit Zitronensaft säuern, salzen. Fett auf höchster Einstellung erhitzen, die gepellte, gewürfelte Zwiebel und die abgetropften Pilze andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Fischfilet in eine flache Auflauf- oder Gratinform legen, mit Paniermehl bestreuen, die Zwiebel-Pilzmasse darauf verteilen. Ei mit Creme fraîche verrühren, über das Fischfilet gießen, im Backofen garen.

Schaltung: 200 - 220°, 2. Schiebeleiste v. u. 180 - 200°, Umluftbackofen 35 - 40 Minuten

**Mengenangabe:** 4 Portionen

### 5.2 Geschmorte Steinbuttscheiben mit Pfifferlingen

#### *Fond de Jacqueline:*

- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- eine halbe Fenchelknolle
- 1 Stange Lauch (nur der weiße Teil)
- 2 Stangen Staudensellerie
- 20 g Butter
- 1/8 l Champagner oder guter Sekt
- 1.5 l Geflügelfond
- 1 Zweig frischer Thymian
- 1 Knoblauchzehe in der Schale

#### *Garnitur:*

- 6 möglichst kleine, runde Kartoffeln (Walnussgröße)
- 2 EL Olivenöl
- Meersalz

#### *Steinbutt:*

- 1 Schalotte
- 200 g kleine Pfifferlinge
- 2 Steinbuttscheiben mit Mittelgräte und Haut, von 3 - 4 cm Dicke, à 300 g
- feines Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle
- 3-4 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe in der Schale
- 100 ml Champagner oder guter Sekt
- 100 ml Fischfond
- 1/4 l Fond de Jacqueline
- 2-4 cl trockener Sherry
- 1-2 EL glatte Petersilie, grob gehackt

#### *Zum Anrichten:*

- Fleur de Sel (feinstes, französisches Meer-

salz)

Kerbelblättchen

grob gemahlener schwarzer Pfeffer

Fond de Jacqueline: Gemüse putzen, schälen, waschen, ganz fein schneiden und in einem großen Topf in der Butter vier bis fünf Minuten anschwitzen. Mit Champagner ablöschen, sirupartig einkochen lassen und mit Geflügelfond aufgießen. Thymian und Knoblauch einlegen. Das Ganze gute zwei Stunden bei milder Hitze köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren, dabei das Gemüse gut ausdrücken. Den Fond auf ein Drittel einkochen lassen und bis zum Gebrauch kalt stellen.

Garnitur: Kartoffeln waschen und in der Schale in reichlich Salzwasser oder auf Dampf weichkochen. Ausdampfen lassen und mit einem breiten Messerrücken auf einen Zentimeter Dicke flach drücken. In einer Pfanne die angedrückten Kartoffeln im Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Steinbutt: Schalotte schälen, halbieren und ganz fein würfeln. Pfifferlinge putzen, gegebenenfalls waschen, trocknen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Steinbuttscheiben salzen und pfeffern und in einem Topf mit dickem Boden (Kokotte aus Gusseisen) in zwei Esslöffel Olivenöl von beiden Seiten gut anbraten. Knoblauchzehe beim Braten dazugeben. Steinbutt aus der Kokotte nehmen und das Fett abgießen. Den Bratensatz mit Champagner ablöschen, sirupartig einreduzieren, Fischfond hinzufügen und fast vollständig einkochen lassen. Mit dem Fond de Jacqueline aufgießen, Steinbutt wieder einlegen und das Ganze bedeckt bei milder Hitze zehn Minuten schmoren lassen.

Pfifferlinge mit den Schalotten in einer heißen Pfanne bei mittlerer Hitze im restlichen Olivenöl eine bis zwei Minuten anbraten. Leicht salzen.

Den Deckel entfernen, Pfifferlinge dazugeben und noch fünf Minuten weiterschmoren lassen. Zum Schluss den Sud mit Salz, Pfeffer und Sherry abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Zum Anrichten: Steinbuttscheiben aus der Kokotte heben und zusammen mit etwas Pfifferlingen und dem Sud auf zwei vorgewärmten Tellern anrichten. Kartoffeln mit Fleur de Sel und Pfeffer bestreuen und jeweils drei Stück neben die Steinbuttscheiben setzen. Mit Kerbel garnieren und servieren.

**Mengenangabe:** 2 Personen

### 5.3 Lachs mit Pfifferlingen

2 Lachssteaks (à 150 g)	Pfeffer
1 Zitrone	gemahlener Ingwer
2 Schalotten	1/2 Bd. Schnittlauch
20 g Butter	60 ml Schlagsahne
200 g geputzte Pfifferlinge	Salz
60 ml Weißwein	Pfeffer
Salz	

Die Lachssteaks mit Zitronensaft säuern und 5 Min. marinieren.

Die Schalotten pellen und fein würfeln. Butter im Topf auf höchster Einstellung erhitzen, Schalotten hinzufügen und glasig dünsten. Pfifferlinge dazugeben und kurz mitdünsten. Weißwein angießen und aufkochen. Lachssteaks mit Salz, Pfeffer und Ingwer würzen und im Pilzsud 8-10 Min. auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 5-6 ziehen lassen.

Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden und mit der Schlagsahne in den Fischesud geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut abschmecken.

**Mengenangabe:** 2 Portionen

#### 5.4 Lachsschnitte im Rösti auf Pfifferlingen à la Creme

etwas Trüffelöl	2 Schalotten klein gehackt
etwas Schnittlauch	800 g frische Pfifferlinge
250 ml cremig geschlagene Sahne	140 g Butterschmalz
1 EL Süßrahmbutter	4 Lachsfiletstücke à 160 g
125 ml Rinderbrühe	1 dicke, mehlig kochende Kartoffel

Eine dicke Kartoffel mit einer Reibe dünn aufreiben und auf die Lachsfilets verteilen. Mit der Kartoffelseite in 100 g Butterschmalz vorsichtig anbraten und anschließend bei 200 °C für ca. 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Pfifferlinge putzen und in dem restlichen Butterschmalz anbraten. Die Schalotten dazugeben und mit der Rinderbrühe ablöschen. Etwas Butter dazugeben bis die Flüssigkeit leicht bindet. Kurz vor dem Anrichten die geschlagene Sahne, Schnittlauch und etwas Trüffelöl dazugeben. Die Lachsschnitte auf vorgewärmten Tellern anrichten und vorsichtig einen Kranz aus den Pfifferlingen um die Lachsschnitte gießen, mit etwas Schnittlauch dekorieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 30

#### 5.5 Matjesfilet naturell mit warm marinierten Pfifferlingen und Schwarzbrot

4 doppelte Matjesfilet	geriebene Kartoffel
250 g Pfifferlinge	Pfeffer
1 klein. Zwiebel	Salz
30 g geräucherter Speck	1 Prise Zucker
<i>Vinaigrette (Salatsauce) nach Bedarf</i>	1 TL Senf
Essig	<i>Sonstiges</i>
Öl	Schwarzbrot und Butter nach Bedarf

Matjesfilet unbehandelt auf den Teller legen.

Frische Pfifferlinge waschen. Die Pfifferlinge mit Speck und klein gewürfelten Zwiebeln in

der Pfanne schmoren.

Alle Zutaten der Vinaigrette verrühren, die Pilze damit ablöschen und über die Matjesfilet geben.

Dazu Schwarzbrot und Butter servieren, auch frischer Blattsalat passt dazu.

**Mengenangabe:** 4 Personen

### 5.6 Tournedos mit frischen Pfifferlingen

800 g Rinderfilet	1 kl. Bund Petersilie
100 g frische Pfifferlinge	2 TL Butter
1 Schalotte	4 TL Butterschmalz
50 g Speckwürfel	100 ml Rinderfond
8 Speckscheiben (dünn geschnitten)	20 ml Rotwein
Jodsalz	1 Zweig Rosmarin
Pfeffer	Kordel zum Binden

Das Rinderfilet in 8 kleine Tournedos von 100 g zerteilen. Mit je einer Speckscheibe umlegen und mit der Kordel binden. Einige Rosmarinblättchen dazu stecken. Die Pfifferlinge putzen. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Etwas Butter in einem kleinen Topf aufschmelzen und die Schalottenwürfel hineingeben und mit den Speckwürfeln andünsten. Die Pfifferlinge dazugeben und etwa 5 Minuten mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen, die Tournedos hineingeben und von beiden Seiten etwa 3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Tournedos aus der Pfanne nehmen, den Bratensatz mit dem Rinderfond und dem Rotwein ablöschen und etwas einkochen. Zu guter Letzt die restliche, wenn möglich sehr kalte Butter einrühren. Die Tournedos anrichten, mit den Pfifferlingen umlegen und den Bratfond zugeben. DAZU: handgemachte Waffelkartoffeln und in Butter geschwenkte Kaiserschoten servieren.

**Mengenangabe:** 4 PERSONEN:

## 6 Fleischgerichte, Innereien

### 6.1 Filetauflauf mit Pfifferlingen

800 g Schweinefilet	500 g Pfifferlinge
1 frisches Ei	1 EL Butter
4 EL Mehl	400 g Sahne
etwas Salz	150 g saure Sahne
etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle	1/2 Zitrone, Saft von
3 EL Butterschmalz	1 EL gerebelter Thymian
8 klein. Tomaten (à50g)	

Schweinefilet waschen. In Scheiben schneiden. Ei auf einem flachen Teller verquirlen. Auf einem anderen Teller das Mehl mit Salz und Pfeffer mischen. Die Filetstücke zuerst im verquirlten Ei und dann im Mehl wenden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schweinefiletstücke darin portionsweise von beiden Seiten kurz anbraten.

Die Tomaten waschen, kreuzweise einritzen. Pfifferlinge reinigen. Kleine Pike ganz lassen, die größeren halbieren oder vierteln.

Den Backofen auf 220 °C (Umluft 190 °C; Gas Stufe 4) vorheizen und Auflaufform (etwa 30 cm lang) mit Butter einfetten. Sahnesorten und Zitronensaft verrühren, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Filetstücke in Auflaufform legen. In der Mitte die Tomaten mit den Ritzen nach oben zwischen die Filets setzen. Die Pilze gleichmäßig verteilen. Sahnesauce zugeben, das Fleisch komplett bedecken. Auf mittlerer Schiene etwa 25 Minuten backen.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit:** 40 Min.

**Backzeit:** 25 Min.

### 6.2 Filetspitzen Stroganoff

450 g Rinderfilet in Streifen	150 ml Rinderfond
2 EL Olivenöl	5 EL Sahne
3 EL Brandy	1 TL Dijonsenf
2 Schalotten, fein gewürfelt	3 EL Petersilie, gehackt
250 g Pfifferlinge, geputzt	

Die Hälfte des Öls erhitzen, das Fleisch mit Pfeffer würzen und 2 Minuten anbraten. Warmstellen. Bei mäßiger Hitze den Bratensatz in der Pfanne bräunen. Vorsichtig den Weinbrand angießen und flambieren. Die Flüssigkeit über das Fleisch gießen und zugedeckt

warm stellen. Die Schalotten im restlichen Öl hellbraun braten. Die Pilze zugeben und 3-4 Minuten auf kleiner Flamme dünsten. Das Fleisch mit der Brühe zugeben und einige Minuten kochen, dann die Sahne und den Senf unterrühren. Kurz aufkochen, abschmecken und die Petersilie hineinrühren.

Dazu: Kartoffelplätzchen Getränketipp: ein wirklich guter Rotwein

**Mengenangabe:** 2 Portionen

### 6.3 Gefüllte Rumpsteaks mit Rahmgraupen und Pfifferlingen

4 Rumpsteaks à 250 g	50 g Butter
100 g Schafskäse	Salz
2 EL gehackte Kräuter	Pfeffer aus der Mühle
80 g magerer Räucherspeck	

In die Steaks mit einem scharfen Messer Taschen schneiden. Von außen salzen und pfeffern. Käse, Kräuter und fein zerkleinerten Räucherspeck mischen und in die Fleischtaschen füllen. Mit Rouladennadeln zusammenhalten. In heißer Butter von beiden Seiten 6 8 Minuten braten. Die Graupen in Gemüsebrühe garen, mit Rahm verfeinern und die vorher in Butter gedünsteten Pfifferlingen dazugeben.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 30

### 6.4 Gerolltes Rindsfilet mit Girolles und Pommes-Pont-Neuf

<i>Gerolltes Rindsfilet mit Girolles:</i>	1-2 Schalotten
600 g Rinderfilet, aus der Mitte	5 TL Senf, mittelscharf
1 Kräuterstrauß	100 g Butter, kalt
(Petersilie, Zitronenthymian, Borretsch,	Salz
Sauerampfer, Kerbel)	Pfeffer aus der Mühle
1 Zehe Knoblauch	Distelöl, wahlweise Sonnenblumenöl
100 g Walnüsse	<i>Pommes-Pont-Neuf:</i>
500 g rote Bete Knollen, gekocht	600 g Kartoffeln, groß und rot
1 Pkg. Butter-Blätterteig, fertig zum Ausrollen	1 l Sonnenblumenöl, wahlweise Erdnussöl
300 g Girolles Pilze (Pfifferlinge)	Meersalz

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Gerolltes Rindsfilet mit Girolles: Blätterteig mit Backpapier ausrollen und auf ein Backblech legen. Ein zweites Backblech zum Beschweren drauflegen. Bei 220 Grad etwa zehn bis zwölf Minuten goldgelb backen. Anschließend die Walnüsse für sechs Minuten im

Ofen auf einem Backblech ohne Fett rösten. Danach die Beete auf einer Mandoline zuerst in dünne Scheiben reiben, dann mit einem runden Ausstecher in Scheiben stechen und wie Schuppen auf dem rechteckigen Backpapier anordnen. Den fertig gebackenen Blätterteig ebenfalls auf Rechtecke zuschneiden.

Kräuter waschen und fein hacken. Knoblauch reiben oder fein hacken und zu den Kräutern geben. Rinderfilet aufschneiden und mit etwas Senf bestreichen. Salzen, pfeffern und mit den Kräutern bestreichen. Walnüsse hacken und ebenfalls auf das Fleisch streuen. Filet zusammenrollen, mit Kochfaden binden. In einer heißen Teflonpfanne von allen Seiten etwa zwei Minuten anbraten, in eine ofenfeste Form legen und im Ofen bei 200 Grad noch sieben bis neun Minuten zu Ende garen.

Herausholen, mit Alufolie abdecken und zehn Minuten ruhen lassen. Die geputzten Pilze kurz in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten, salzen und ein paar klein gehackte Schalotten hinzugeben, insgesamt zwei bis drei Minuten braten. Zur Seite stellen. Die rote Beete mit dem Papier in der heißen Pfanne erwärmen. Die Butter in der Pfanne anbräunen und über das Fleisch geben. Blätterteigecken mit roter Beete belegen, gerolltes Rindsfilet in Scheiben ausgeschnitten drauflegen, mit den Girolles garnieren und Bratenjus hinzugeben. Pommes-Pont-Neuf: Kartoffeln in ein mal ein Zentimeter dicke Stäbchen schneiden, gut wässern, salzen und in heißem Öl gelb ausbacken. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und fünf Minuten ruhen lassen. Danach beim zweiten Mal goldgelb ausbacken und zum Rindsfilet servieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen:

## 6.5 Geschnetzeltes mit Pfifferlingen

300-400 g Pfifferlinge	1 TL Gemüsebrühe (Instant)
2 mittelgroße Zwiebeln	100 g Schlagsahne
500-600 g Broccoli	5 EL Weißwein
2-3 EL Öl	250-300 g Bandnudeln
500-600 g ausgelöstes Kasseler-Kotelett (im Stück)	1 Prise Zucker, evtl.
Salz, Pfeffer	1/2-1 Bd. Petersilie
1 EL Mehl, geh.	1 EL Butter (20 g)
	2 EL Mandelblättchen (15 g)

Pfifferlinge putzen: Stielenden sowie braune und schmierige Stellen knapp abschneiden, evtl. waschen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Zwiebeln schälen und fern würfeln. Broccoli putzen, waschen und in Röschen teilen. Kasseler in dickere Scheiben, dann quer in dünne Streifen schneiden. 1 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Kassler darin unter Wenden kräftig anbraten. Hälfte Zwiebeln zufügen, kurz mitbraten. Herausnehmen. 1-2 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Pfifferlinge darin kräftig anbraten, würzen. Mehl darüber stäuben und anschwitzen. Mit 600 ml Wasser ablöschen und aufkochen. Brühe, Sahne und Wein einrühren. Alles 5-6 Minuten köcheln. Broccoli in wenig kochendem Salzwasser zugedeckt ca. 5-8 Minuten dünsten. Nudeln in kochendem Salzwasser 6-8 Minuten

(nach Packungsanweisung) garen. Die Kasselerstreifen zu den Pfifferlingen geben. Das Geschnetzelte kurz aufkochen. Mit Pfeffer, Zucker und evtl. Salz abschmecken. Petersilie waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, fein hacken. In einer Pfanne Butter erhitzen. Rest Zwiebeln und Mandeln darin unter Rühren goldbraun andünsten. Nudeln und Broccoli abgießen, abtropfen lassen. Alles anrichten. Geschnetztes mit Petersilie bestreuen. Mandel-Zwiebel-Butter über den Broccoli geben. Mit Rest Petersilie garnieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen:

**Zubereitungszeit** ca. 50 Min.

**Portion ca.:** 700 kcal / 2940 kJ; E 45 g, F 32 g, KH 52 g

## 6.6 Hasenfilet & Pfifferlinge in RotweinsöÙe

300-400 g Pfifferlinge	5 Wacholderbeeren
6 Hasenrückenfilets (ca. 450 g)	5 Pfefferkörner
schwarzer Pfeffer, Salz	1 Lorbeerblatt
6-9 Scheib. Frühstücksspeck (Bacon)	600 g Prinzessbohnen
1-2 EL Öl	1 TL Tomatenmark
3-4 Stiele Thymian	1-2 TL Johannisbeer-Gelee
1/4l trockener Rotwein	1 Zwiebel
2 TL klare Brühe (Instant)	1 EL (10 g) Butter

Pfifferlinge putzen und säubern oder kurz waschen und trockentupfen. Je nach Größe halbieren. Fleisch waschen, abtupfen. Mit Pfeffer würzen. Je 2 Filets aufeinander legen und mit 2-3 Scheiben Speck umwickeln. Öl erhitzen. Filets darin rundherum 10-12 Minuten braten. Herausnehmen, warm stellen. Thymian waschen, hacken. Pilze im Bratöl ca. 5 Minuten unter Wenden braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen. Bratensatz mit Wein und 1/2 l Wasser ablöschen. Aufkochen, Brühe und Gewürze einrühren. Bei starker Hitze ca. 10 Minuten einkochen. Durchsieben und weitere ca. 10 Minuten einkochen. Bohnen putzen und waschen. Zugedeckt in wenig kochendem Salzwasser 8-10 Minuten dünsten. SoÙe mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Gelee abschmecken. Pilze darin erhitzen. Zwiebel schälen und hacken. Butter erhitzen. Zwiebel und Thymian darin andünsten. Bohnen darin schwenken. Alles anrichten. Dazu: Kartoffelbällchen. Getränk: trockener Rotwein.

**Mengenangabe:** 4 Personen:

**Zubereitungszeit** ca. 1 Std.

**pro Portion ca.:** 340 kcal / 1420 kJ; E 32 g, F 14 g, KH 10 g

## 6.7 Hirschgulasch mit Reherl



1 kg Hirschfleisch	Wacholderbeeren einige
100 g Speck geräucherter	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1.5 Zwiebeln mittelgroße	1 Kräutersträußchen
1 TL Butterschmalz	150 g Pfifferlinge frische
Paprikapulver, edelsüß	1 EL Butter
2 EL Wacholderschnaps	weißer Pfeffer, frisch gemahlen
100 ml Rotwein	2 EL Petersilie, frisch gehackt
0.25 l Brühe	3 EL Preiselbeeren aus dem Glas
Salz	200 g Sauerrahm
1 TL Thymian getrockneter	

1. Das Hirschfleisch in Würfel von etwa 2 x 2 cm schneiden. Den Speck fein würfeln. 1 Zwiebel schälen und hacken. Das Butterschmalz in einem breiten Topf erhitzen und den Speck und die Zwiebel darin anbraten. Nach einigen Minuten das Fleisch einlegen und von allen Seiten kräftig anbraten.

2. Leicht mit Paprikapulver überpudern und sofort mit dem Wacholderschnaps und dem Rotwein ablöschen. Öfter umrühren und mit der Brühe aufgießen. Mit Salz, dem Thymian, den Wacholderbeeren und Pfeffer würzen. Das Kräutersträußchen einlegen. Das Gulasch bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 1 Stunde garen.

3. Nach etwa 40 Minuten die Pfifferlinge verlesen, säubern und größere eventuell halbieren. Die halbe Zwiebel schälen und hacken. Die Butter erhitzen und die Zwiebel und die Pilze einstreuen, leicht salzen und pfeffern. 10 - 15 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Zuletzt die Petersilie unterheben.

4. Das Fleisch herausnehmen und in eine vorgewärmte Schüssel legen. Das Kräutersträußchen und die Wacholderbeeren entfernen. Den Fond einige Male aufkochen, dann die Hitze zurückdrehen. Mit den Preiselbeeren und dem Sauerrahm verfeinern. Eventuell nachwürzen und über das Fleisch gießen. Die Pfifferlinge obenauf setzen.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 120 Minuten

2500 kJ

## 6.8 Kalbsmedaillons mit Pfifferlingen

300 g Pfifferlinge	Salz
50 g Butterschmalz	125 g Sahne
8 Kalbsmedaillons (je etwa 100 g)	1 Bd. Kerbel
weißer Pfeffer, frisch gemahlen	

1. Die Pfifferlinge putzen, waschen und trockentupfen. Kleinere Pilze ganz lassen, größere in Scheiben teilen.

2. Das Butterschmalz erhitzen, die Kalbsmedaillons darin bei starker Hitze pro Seite etwa 2 Minuten braten. Mit Pfeffer und Salz würzen, herausnehmen und warm halten.

3. Die Pilze ins Bratfett geben und in etwa 20 Minuten unter gelegentlichem Rühren garen. Mit Pfeffer und Salz würzen und die Sahne angießen. Aufkochen und die Kalbsmedaillons mit dem ausgetretenen Fleischsaft darin erhitzen.

4. Den Kerbel waschen, trockenschütteln und fein hacken. Über Fleisch und Sauce streuen.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 45 Minuten

1800 kJ

## 6.9 Kalbsnuß in Rieslingrahm mit Pfifferlingen

1 kg Kalbsnuß	250 g Schmand
Salz	80 g Schinkenspeck
Pfeffer	20 g Butterschmalz
40 g Butterschmalz	400 g Pfifferlinge
4 Schalotten	1 EL gehackte Petersilie
1/4 l Riesling	

Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben. Butterschmalz (40 g) erhitzen, Fleisch darin anbraten. Schalotten in Würfel schneiden, dazugeben und kurz braten. Riesling angießen und das Fleisch 50 Minuten schmoren. Fleisch herausnehmen und warm stellen. Schmand in den Bratenfond rühren und mit Salz abschmecken. Speck in Würfel schneiden. Butterschmalz erhitzen und Speckwürfel darin anbraten. Pilze dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten dünsten. Kalbsnuß in Scheiben schneiden, auf einer Platte anrichten und mit der Soße begießen. Pilze darumlegen und mit Petersilie bestreuen. Beilage: Spätzle

## 6.10 Kaninchenkeulen auf Paprikafenchelgemüse dazu Salbeipolenta

4 EL Butterschmalz	100 g Fenchel
100 g Röstgemüse, je (Karotten, Sellerie, Zwiebel, Lauch)	1 EL Tomatenmark
125 ml Rotwein	Fenchelhonig
250 ml Brühe	1 EL Butterschmalz
Pfefferkörner	4 gehackte Schalotten
1 Sternanis	1 Knoblauchzehe
200 g Pfifferlinge	1 l Brühe oder Geflügelfond
100 ml Sahne	1 Lorbeerblatt
weißer Portwein	280 g Maisgrieß
Küchengarn	100 g frisch geriebener Parmesan
100 g Paprika	4 Eigelb
	feingeschnittener Salbei

4 Kaninchenkeulen  
1 Poulardenbrust (etwa 300 g)

Salz, Pfeffer, Thymian

Die Knochen aus den 4 Kaninchenkeulen auslösen, die Poulardenbrust ebenso auslösen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und kaltstellen. Knochen der Kaninchenkeule und Poularde kleinhacken, in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz anrösten, das Röstgemüse (Karotte, Lauch, Sellerie, Zwiebel) zugeben und salzen. Mit Rotwein ablöschen und mit 250 ml Brühe auffüllen. Mit Pfeffer und Sternanis 1 1/2 Stunden köcheln, dann durch ein Sieb passieren, einreduzieren und mit etwas Stärke abbinden. Poulardenfleisch grobwürfeln, salzen und anfrieren. Geputzte Pfifferlinge in 1 EL Butterschmalz dünsten, kaltstellen. Angefrorenes Poulardenfleisch mit Sahne in einer Küchenmaschine mixen, mit Salz, Pfeffer und weißem Portwein abschmecken und durch ein Sieb streichen. Dann die Pfifferlinge mit der Geflügelfarce vermengen und die Kaninchenkeulen damit füllen. Mit dem Küchengarn binden und rundum in Butterschmalz anbraten. Paprika und Fenchel kurz in 1 EL Butterschmalz andünsten, das Tomatenmark unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken und warmstellen. Kaninchenkeulen auf Pergament auflegen und mit Küchengarn zubinden. Bei 180 ° C ca. 20 Minuten im Ofen garen. Für die Polenta gehackte Schalotten mit Knoblauch in Butterschmalz anschwitzen und mit 1 L Brühe auffüllen. Lorbeerblatt zugeben und unter ständigem Rühren aufkochen. Dabei den Maisgrieß einrieseln lassen, aufkochen und dann im Backofen 30 Minuten lang bei 80 °C zugedeckt weiterquellen lassen. Den Parmesan, etwas Eigelb und feingeschnittenen Salbei untermischen. Zum Auskühlen auf ein Blech austreichen und erkaltet ausstechen. Polenta von beiden Seiten in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten, mit Parmesan bestreuen und im Ofen bei etwa 150 °C kurz gratinieren. Kaninchenkeulen aus dem Pergament auspacken und mit dem Gemüse und einigen Polentaschnitten anrichten.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 60

## 6.11 Koteletts mit Pfifferlingen

4 Schweine-Stielkoteletts  
150 g frische Pfifferlinge  
1 klein. Zwiebel  
3 EL Butter  
Salz, geschroteter Pfeffer

Paprika, edelsüß  
1 EL Weinbrand  
2 EL gehackte Petersilie  
Knackige Salate

Die Pfifferlinge putzen und waschen. Kleingehackte Zwiebel in einer Pfanne mit Butter glasig dünsten, danach die Pfifferlinge dazugeben und bei milder Hitze 2 Minuten mit schmoren lassen. Dann die Pfifferlinge vom Herd nehmen. Die Schweinekoteletts mit Salz und Pfeffer einreiben. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Koteletts von jeder Seite 3 - 4 Minuten braten. Die Pfifferlinge dazugeben und zusammen mit den Koteletts 1 Minute weiterbraten, mit Paprika würzen. Vor dem Servieren die Koteletts mit Weinbrand

beträufeln und mit Petersilie bestreuen. Dazu: Knackige Salate

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 60

### 6.12 Pfifferlinge mit Geflügelleber

250 g frische Pfifferlinge	Pfeffer
150 g Zwiebeln	Mehl
500 g Geflügelleber	200 ml Geflügelfond
4 EL Öl	1 EL dunkler Soßenbinder
Salz	1/2 Bd. Salbei

Die Pfifferlinge putzen, kurz im Sieb waschen, mit Küchenpapier trockentupfen. Die Zwiebeln in Ringe schneiden. Die Geflügelleber putzen, kurz waschen und mit Küchenpapier gründlich trockentupfen.

In einer Pfanne 1 EL Öl auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 erhitzen. Die Zwiebelringe darin 10 Min. auf 2 oder Automatik-Kochstelle 8 - 9 braten.

Inzwischen die Geflügelleber mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abschütteln.

3 EL Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen. Die Geflügelleber darin von beiden Seiten auf 2 1/2 oder Automatik-Kochstelle 9 - 10 anbraten, aus der Pfanne nehmen und warmhalten.

Die Pfifferlinge im Leber-Bratfett 8 Min. auf 2 oder Automatik-Kochstelle 8 - 9 dünsten, salzen und pfeffern.

Den Geflügelfond zugießen. Den Soßenbinder unterrühren und aufkochen. Die Geflügelleber und die Salbeiblätter dazugeben und 1 Min. mit den Pfifferlingen ziehen lassen.

Zum Schluß die Zwiebeln über die Pfifferlinge und die Geflügelleber verteilen.

Zu den Pfifferlingen ein sahniges Kartoffelpüree servieren.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 40 Minuten

**Pro Portion:** 301 kcal / 1264 kJ

### 6.13 Rinderfilet mit Broccoli-Pfifferling-Gemüse

800 g Rinderfilet	1 Dos. (425 g) Pfifferlinge
Salz	20 g Butter oder Butterschmalz
Pfeffer	1/8 l klare Fleischbrühe (Instant)
2 Tomaten	1/2 B. (100 g) Sahne
4 Stängel Staudensellerie	2 Gläschen (4 cl) Madeira
2 EL Butterschmalz oder Öl	2 EL dunkler Saucenbinder
750 g Broccoli	Sojasauce

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten und Sellerie waschen, in Stücke schneiden. Fett in einer Pfanne erhitzen, Fleisch 1 Min. von jeder Seite auf 3 oder Automatik-Kochplatte 9-10 anbraten. Fleisch in die Fettpfanne des Backofens legen, Gemüse um das Fleisch legen, braten.

Schaltung: 200-220°, mittlere Schiebeleiste 160-180°, Umluftbackofen pro cm Höhe 10-12 Minuten

Geputzten und in Röschen zerteilten Broccoli mit 1 Tasse Salzwasser 8 Min. garen. Auf einem Sieb zusammen mit den Pilzen abtropfen lassen. Fett erhitzen, Broccoli und Pilze auf 2 oder Automatik-Kochplatte 4-5 etwa 3 Min. dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Das gebratene Fleisch warm stellen. Bratenfond mit der Brühe und evtl. etwas Wasser ablöschen, durch ein Sieb gießen, zum Kochen bringen. Sahne und Madeira zugießen, Saucenbinder einstreuen, unter Rühren aufkochen, mit Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch aufschneiden, mit Gemüse auf einer Platte anrichten, mit Sauce servieren.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

## 6.14 Schweinefilet auf Rahmpfifferlingen mit Kartoffelecken

Salz, Pfeffer	1/2 EL Butterschmalz
1/2 EL Rapsöl	1 Frühlingszwiebel
20 g Butter	1 Tomate
3 EL kalt gepresstes Rapsöl	1/4 rote Zwiebel
3 Knoblauchzehen	2 EL geriebener Hartkäse
1 Bd. Petersilie	1 1/2 EL Pinienkerne
1/8 l brauner Kalbsfond	140 g Pfifferlinge
1/16 l Sahne	320 g Schweinefilet (ca. 6 Medaillons)

Die Pfifferlinge kalt waschen, gut abtropfen lassen und putzen, große Pilze halbieren. Die Pinienkerne kurz anrösten. Die Lauchzwiebel in Röllchen schneiden und die Tomate abziehen, entkernen und kleinwürfeln. Die Zwiebel schälen und ebenfalls kleinwürfeln. Drei Knoblauchzehen schälen, die Petersilie säubern und die groben Stiele entfernen. Den Hartkäse reiben und mit der Petersilie, den Pinienkerne, 3 EL kalt gepresstem Rapsöl und den Knoblauchzehen in den Mixer geben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut aufmixen. Die Kartoffeln schälen, säubern und in Spalten schneiden. Dann in leicht gesalzenem Wasser auf den Punkt kochen, abseihen und in Butter leicht anschwelen. Das zu Medaillons geschnittene Filet mit Salz und groben schwarzem Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit wenig Rapsöl erhitzen, das Fleisch beidseitig saftig auf den Punkt braten. Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und darin Zwiebeln und Lauchzwiebeln glasig angehen lassen. Dann die Pfifferlinge zugeben, kurz mit anbraten, mit braunem Kalbsfond angießen, etwas reduzieren lassen. Nun mit Sahne aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen, die Tomatenwürfel zufügen und noch etwas reduzieren lassen. Die Rahmpfifferlinge als Bett auf flachem Teller anrichten, das Fleisch darauf setzen und mit Blattpetersilie garnieren.

Kartoffeln seitwärts anlegen und mit dem Petersilienpesto überziehen.

Tipp: 320 g Fleisch entsprechen hier ca. 6 Medaillons.

**Mengenangabe:** 2 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 60

### 6.15 Schweinefilettranche mit Rösti und Pfifferlingen

#### *Schweinefilet*

1.5 kg Schweinelende

Salz, Pfeffer

#### *Röstis*

1 kg Kartoffeln

1 Zwiebel

1 Ei

Salz, Pfeffer, Muskat

#### *Pfifferlinge*

2.0 kg Pfifferlinge

250 g Schinken- oder Speckwürfel

1 Zwiebel

100 ml Weißwein

200 ml Sahne

1 Bd. Petersilie

Salz, Pfeffer

**Schweinefilet:** Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien, von beiden Seiten salzen und pfeffern und in einer Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten, so dass es etwas Farbe bekommt. Aus der Pfanne heraus nehmen, auf ein Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 15 min. garen und in Medaillons schneiden.

Tipp: Backofen am Ende der Garzeit auf 120°C herunterschalten. So lässt sich das Fleisch noch einigen Zeit warm halten.

**Röstis:** Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Kartoffeln schälen und in eine Schüssel reiben. Das überschüssige Wasser ausdrücken und warten, bis sich die Stärke abgesetzt hat. Dann nur das Wasser abgießen. Die Zwiebelwürfel und das Ei dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Röstis formen und in einer Pfanne von beiden Seiten goldgelb ausbacken.

Tipp: die Röstis lassen sich leicht mit einer Schaumkelle formen. Dazu Röstimasse in die Schaumkelle geben, kurz andrücken und in die Pfanne gleiten lassen.

**Pfifferlinge:** Die Pfifferlinge gründlich waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Petersilie waschen und fein hacken. Die Pilze in einem Bräter scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebelwürfel und die Schinkenwürfel dazu geben und kurz mit anschwitzen. Ablöschen mit dem Weißwein und mit der Sahne und die Flüssigkeit einreduzieren lassen bis eine sämige Sauce entstanden ist. Erst kurz vor dem Servieren die gehackte Petersilie dazu geben, da diese sonst unansehnlich grau wird.

Als Menü für 9 Personen: - Fischlasagne mit Tomaten-Olivenragout - Schweinefilettranche mit Rösti und Pfifferlingen - Crème Brûlée

**Mengenangabe:** 9 Personen:

### 6.16 Schweineroulade mit Pfifferlingfüllung

2 Zweige Rosmarin	1 TL gestoßener Pfeffer
Basilikum (Garnitur)	160 g Eiernudeln
Salz, Pfeffer	2 Tomaten
130 ml Gemüsebrühe	120 g Frühlingszwiebeln (Grün)
150 ml brauner Kalbsfond	160 g Pfifferlinge
2 Knoblauchzehen	80 g Lachsschinken
1 1/2 EL Butterschmalz	1 feine Bratwurst
1/2 EL feines Rapsöl	4 Schweineschnitzel aus der Oberschale
1 EL Blattpetersilie	

Pfifferlinge säubern, die größeren Pilze halbieren und anschließend kurz kalt abbrausen, auf Küchentrepp abtupfen und in heißem Butterschmalz kurz ansautieren, erkalten lassen. Frühlingszwiebeln säubern und das Grün in Röllchen schneiden. Petersilie abzupfen und grobhacken. Nudeln in leicht gesalzenem Wasser mit ein paar Tropfen Öl bissfest garen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Tomaten enthäuten, entkernen und in Filets schneiden. Bratwurstbrät aus der Pelle streichen, 2/3 davon mit dem gestoßenen Pfeffer, den Pfifferlingen und Frühlingslauch vermengen. Schnitzel mit der restlichen Brätmasse bestreichen, leicht würzen und mit Lachsschinken belegen. Die Pfifferlingmasse darauf verteilen, das Schnitzel einrollen und mit einer Kordel einen Kreuzbund machen, mit Pfeffer würzen. Die Roulade in heißem Rapsöl rundum anbraten, Knoblauchzehen mit Rosmarin zufügen, mit braunem Kalbsfond angießen, mit Gemüsebrühe auffüllen und im Ofen bei 180 °C 20-25 Minuten garen. Tomatenfilets in heißem Butterschmalz ansautieren, Nudeln anschwenken, Petersilie unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Bindfaden von der Roulade entfernen, Soße abseihen und das Fleisch in Scheiben schneiden. Nudeln auf Tellern anrichten, Fleischscheiben daraufsetzen, mit Soße überziehen und mit Basilikum garnieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 60

### 6.17 Tournedos mit frischen Pfifferlingen

1 Zweig Rosmarin	Salz und Pfeffer
1 Bd. Petersilie	50 g Speckwürfel
Kordel zum Binden	8 dünne Speckscheiben
20 ml Rotwein	1 Schalotte
100 ml Rinderfond	100 g frische Pfifferlinge
4 TL Butterschmalz	800 g Rinderfilet
2 TL Butter	

Rinderfilet in 8 kleine Tournedos von ca. 100 g zerteilen, mit je einer Speckscheibe umlegen und mit der Kordel binden, einige Rosmarinnadeln dazu stecken. Pfifferlinge putzen, Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Etwas Butter in einem kleinen Topf

aufschmelzen und die Schalottenwürfel hineingeben und mit den Speckwürfel andünsten. Pfifferlinge dazugeben und ca. 5 Minuten mitdünsten, mit Salz und Pfeffer würzen, warm stellen. In einer großen Pfanne Butterschmalz erhitzen, Tournedos hineingeben und beide Seiten ca. 3 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend Tournedos aus der Pfanne nehmen, den Bratensatz mit dem Rinderfond und Rotwein ablöschen und etwas einkochen. Zum Schluss die sehr kalte Butter einrühren. Tournedos anrichten, mit Pfifferlingen umlegen und den Bratfond zugeben.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 40

### 6.18 TOURNEDOS MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN

800 g Rinderfilet	1 kl. Bund Petersilie
100 g frische Pfifferlinge	2 TL Butter
1 Schalotte	4 TL Butterschmalz
8 Speckscheiben (dünn geschnitten)	100 ml Rinderfond
50 g Speckwürfel	20 ml Rotwein
Jodsalz	1 Zweig Rosmarin
Pfeffer	Kordel zum Binden

Das Rinderfilet in 8 kleine Tournedos von etwa 100 g zerteilen. Mit je einer Speckscheibe umlegen und mit der Kordel binden. Einige Rosmarinblättchen dazu stecken. Die Pfifferlinge putzen. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Etwas Butter in einem kleinen Topf aufschmelzen und die Schalottenwürfel hineingeben und mit den Speckwürfeln andünsten. Die Pfifferlinge dazugeben und etwa 5 Minuten mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen, die Tournedos hineingeben und von beiden Seiten etwa 3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tournedos aus der Pfanne nehmen, den Bratensatz mit dem Rinderfond und dem Rotwein ablöschen und etwas einkochen. Zu guter Letzt die restliche, wenn möglich sehr kalte Butter einrühren. Die Tournedos anrichten, mit den Pfifferlingen umlegen und den Bratfond zugeben.

DAZU: Handgemachte Waffelkartoffeln und in Butter geschwenkte Kaiserschoten servieren.

**Mengenangabe:** 4 PERSONEN:



## 7 Geflügelgerichte

### 7.1 Bayrisches Hähnchen mit Pfifferlingen und Semmelknödeln

2 Hähnchen à 900 g	8 Brötchen vom Vortag
Salz, Pfeffer	40 g gehackte Zwiebeln
3 EL feines Rapsöl	10 g Butter
250 g Pfifferlinge	200 ml Milch
40 g gehackte Schalotten	2 Eier (M)
1 TL gehackter Thymian	2 EL gehackte Petersilie
100 ml Weißwein	geriebene Muskatnuss
200 ml Bratensaft	Thymianzweige zum Garnieren
50 ml Schlagsahne	

Hähnchen innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen und mit 2 Esslöffeln Rapsöl einreiben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 35 Minuten braten. Bratensatz mit 1/8 l Wasser ablöschen. Pfifferlinge putzen, waschen, trocken tupfen, mit gehackten Schalotten und 1 TL gehacktem Thymian in restlichem erhitztem Rapsöl anschwitzen. Pilze herausnehmen, mit Weißwein ablöschen. Hähnchenbratensatz und Bratensaft dazugeben und zur Hälfte einkochen lassen. Fett von der Soße abschöpfen. Sahne und Pfifferlinge zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brötchen vom Vortag in feine Scheiben schneiden. Zwiebeln in Butter anschwitzen, mit Milch auffüllen und aufkochen, etwas abkühlen lassen. Eier unter die Brötchen mischen, Zwiebel-Milch und 1 Esslöffel Petersilie dazugeben und zu einer gleichmäßigen Masse verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und zu kleinen Knödeln formen. Knödel in siedendes Salzwasser gleiten lassen und bei geringer Hitzezufuhr ca. 10 Minuten ziehen lassen, bis sie aufschwimmen. Hähnchen mit Thymianzweigen garnieren. Mit Pfifferlingsoße und Knödeln anrichten, mit restlicher Petersilie bestreuen.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 60

1050 kcal / 4410 kJ

### 7.2 Geschmortes Hähnchen mit Pfifferlingen

1 küchenfertiges Hähnchen	3 EL Rapsöl
3 Schalotten	125 ml Weißwein
250 g Pfifferlinge	250 g helle Trauben, möglichst kernlos
Salz	50 g Crème fraîche
Pfeffer	2 EL gehackte Petersilie

Die Pfifferlinge putzen, die Schalotten schälen und achteln. Das Hähnchen in 8 Teile zerschneiden. Die Teile waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer von allen Seiten einreiben. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenteile darin ringsum kräftig anbraten. Die Schalotten dazugeben und kurz anbraten. Mit Weißwein ablöschen und danach alles in einen Bräter umfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 Minuten garen. Die geputzten Pfifferlinge dazugeben und nochmals 15 Minuten schmoren. In den letzten Minuten die geputzten, halbierten, möglichst kernlosen Trauben dazugeben. Den Bratfond mit Schmand verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Schmorhähnchen abschließend mit gehackter Petersilie bestreuen.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 90

### 7.3 Hähnchen-Geschnetzeltes nach 'Stroganoff-Art'

370 g Pfifferlinge (Konserve) (Abtropfgewicht)	1 EL Mehl
1 kg Hähnchenbrustfilet	250 g Sahne
1 groß. Zwiebel	Salz
1 Gewürzgurke	Pfeffer
30 g Butterschmalz	Worcestersauce

Pfifferlinge auf ein Sieb geben, Flüssigkeit auffangen. Die Pilze evtl. etwas klein schneiden. Hähnchenbrustfilet in feine Streifen schneiden. Zwiebel abziehen, in Halbringe schneiden. Gewürzgurke in feine Streifen schneiden. Butterschmalz in einem breiten, flachen Topf erhitzen. Fleisch und Zwiebel darin anbraten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Mehl überstreuen und kurz anschwitzen.

Den Topf von der Kochstelle nehmen und etwas abkühlen lassen. Sahne mit der Pilzflüssigkeit vermischen und in das Fleisch rühren. Alles unter Rühren aufkochen. Die Gurken zugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Worcestersauce das Geschnetzelte abschmecken.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

### 7.4 Putenroulade mit Steinpilz-Pfifferlingfüllung auf Eiernudeln mit Basilikumtomaten

3 Zweige Thymian	1 TL Rapsöl
8 Blätter Basilikum	4 klein. Spitzpaprika
Salz, Pfeffer	4 Fleischtomaten
1 TL Butter	1 Rosmarinzweig
1 EL Butter	1/4 l Geflügelfond
200 g Eiernudeln	1 EL Rapsöl

2 EL gehackte Petersilie	100 g Steinpilze
2 EL Schnittlauchröllchen	4 feine Bratwürste
120 g Pfifferlinge	4 Putenschnitzel (á 180 g)

Die 4 Putenschnitzel kalt abbrausen, trocknen und leicht klopfen. Bratwurstfülle aus dem Darm nehmen, in eine Schüssel geben. Pfifferlinge und Steinpilze verlesen, putzen, kalt abbrausen und mit Krepp gut trocknen, große Pilze vierteln. Eiernudeln in leicht gesalztem Wasser bissfest kochen, abschütten und kalt abschrecken. Paprikaschoten halbieren, Kernhaus entfernen. Fleischtomaten unten ausstechen, oben kreuzweise einschneiden, vierteln, Kernhaus entfernen, in Würfel schneiden. Basilikum in Streifen und Schnittlauch in Röllchen schneiden. Bratwurstfülle mit Steinpilzen und der Hälfte der Pfifferlinge, Schnittlauch, Petersilie und Thymian vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Diese Masse auf die Schnitzel streichen, zusammenrollen und mit einem Bindfaden festhalten. In ca. 1 EL Rapsöl ringsum anbraten, mit Geflügelfond angießen, Rosmarin zugeben und im Backofen bei 170 °C 20-25 Minuten braten. Paprikaschoten in ca. 1EL Rapsöl ringsum anbraten, herausnehmen, Tomatenwürfel in die Pfanne geben, Basilikum hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pfifferlinge mit Butter in die Pfanne geben, braten, Eiernudeln hinzugeben mit Salz und Pfeffer würzen. Eiernudeln auf Tellern verteilen. Je 2 Spitzpaprika auf die Teller setzen, mit den Basilikumtomaten füllen. Den Bindfaden von den Rouladen entfernen, diese schräg halbieren, auf die Eiernudeln setzen und mit der Soße leicht überziehen.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 60

## 7.5 Wachtel im Bacon-Mantel mit Pfifferlingsgemüse

4 Wachteln à 200 g	200 ml Hühnerfond
Salz	200 g Pfifferlinge
Pfeffer	2 Schalotte
8 Scheibchen Bacon	4 EL Butter
1 kg Erbsen in der Schote	Glatte Petersilie

Wachteln sind häufig nicht ausgenommen, wenn man sie kauft. Sie müssen dann also beherzt hineingreifen und die Innereien herausholen. Die Wachteln im Ganzen ausspülen und mit dem Küchenpapier gut trocken tupfen. Ich gebe außen und innen Salz und Pfeffer aus der Mühle darüber, umwickle die Wachteln mit den Baconscheiben und fixiere diese mit Küchengarn. Das war's schon. Jetzt kommen die Wachteln bei 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4) für 25 bis 30 Minuten in den Backofen.

Inzwischen bereite ich mein Lieblingsgemüse zu - ich kann ja nicht immer nur Spargel essen, das wäre langweilig. Also nehme ich frische Erbsen und pelle sie aus den Schoten, so dass ich circa 400 Gramm erhalte. Ich koche den Hühnerfond auf, am liebsten natürlich selbst gemacht, gebe das Salz und die Erbsen hinein. Die müssen je nach Größe, nur fünf

bis zehn Minuten leise kochen.

Inzwischen putze ich die Pfifferlinge und bürste vorhandene Erde mit dem Pilzpinsel vorsichtig ab. Sie wissen ja: Pilze bloß nicht mit Wasser abspülen - sie saugen sich dann voll. Ich schneide die Schalotte fein und schwitze sie in der Butter an. Dann kommen meine Pfifferlinge mit hinein und werden fünf Minuten gedünstet. Zum Schluss hebe ich die Erbsen darunter. Ich versichere Ihnen: Das feine Gemüse freut sich schon auf sein Rendezvous mit Wachtel und Speck.

**Mengenangabe:** 4 Personen

## 8 Grundlagen, Informationen

### 8.1 Pfifferling

Form, Farbe und Geschmack: Der Hut wird 3 - 5 cm breit. Er ist erst halbkugelig, später trichterförmig. Weit herablaufende Leisten. Dottergelbe Farbe. Kräftiger, fleischiger, bis 6 cm langer, weiß-gelber Stiel. Festes Fleisch mit einem kräftigen und würzigen Geschmack. Juni bis November zu kaufen.

Energie, Vitamine und Mineralien: 100 g / 23 Kalorien / 96 Joule. Vitamin B2. Hoher Kalium- und Eisengehalt.

Verwendung im Haushalt: Nachdem Sie die Pilze geputzt und in Scheiben geschnitten haben, werden sie mit Gewürzen in Butter gedünstet und dann mit frischen Kräutern garniert. Speckstückchen, Zwiebeln und besonders viel frische Petersilie gehören dazu. Pfifferlinge können Sie zu Rühreiern und Fleischgerichten servieren. Besonders gut schmecken sie zu vielen Wildgerichten.

Das sollten Sie wissen: Pfifferlinge eignen sich nicht zum Trocknen und Tiefgefrieren, sind aber sehr geeignet zum Einwecken. Pilzgerichte sollten nicht aufgewärmt werden.

Das sollten Sie probieren: Pfifferlinge mit Thymian: Für 4 Personen ein gutes Stück durchwachsenen Speck würfeln, in 2 EL Pflanzenöl auslassen. 2 gewürfelte Zwiebeln zugeben und glasig braten. 500 g gesäuberte Pfifferlinge zugeben, 10 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. 1 TL Thymianblättchen darüber streuen. 3 Tomaten, gehäutet, entkernt und gewürfelt, dazurühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss 150 g gewürfelten Bergkäse und 2 EL gehackte Petersilie darüberstreuen.

### 8.2 Pfifferlinge

Form, Farbe und Geschmack: Der Hut wird 3 - 5 cm breit. Er ist erst halbkugelig, später trichterförmig. Weit herablaufende Leisten. Dottergelbe Farbe. Kräftiger, fleischiger, bis 6 cm langer, weißgelber Stiel. Festes Fleisch mit einem kräftigen und würzigen Geschmack. Juni bis November zu kaufen.

Energie, Vitamine und Mineralien: 100 g / 23 Kalorien / 96 Joule. Vitamin B2. Hoher Kalium- und Eisengehalt.

Verwendung: Nachdem Sie die Pilze geputzt und in Scheiben geschnitten haben, werden sie mit Gewürzen in Butter gedünstet und dann mit frischen Kräutern garniert. Speckstückchen, Zwiebeln und besonders viel frische Petersilie gehören dazu. Pfifferlinge können Sie zu Rühreiern und Fleischgerichten servieren. Besonders gut schmecken sie zu vielen Wildgerichten.



## 9 Kartoffel-, Gemüsegerichte

### 9.1 Bratkartoffeln mit Pfifferlingen

<i>Zutaten</i>	500 g Pfifferlinge
100 g durchwachsener Speck (in Scheiben)	Salz
2 Zwiebeln	Pfeffer aus der Mühle
750 g Kartoffeln	1 Bd. glatte Petersilie
20 g Butterschmalz	

1. Speck in feine Würfel schneiden. Zwiebeln pellen und fein würfeln. 2. Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. 3. Butterschmalz in einer großen Pfanne zerlassen, Speck zugeben und knusprig braten. Kartoffeln zugeben und zugedeckt unter gelegentlichem Schwenken bei mittlerer Hitze 10 Minuten braten. 4. Pfifferlinge putzen und, wenn nötig, waschen. Nach 10 Minuten die Zwiebeln zu den Kartoffeln geben und glasig werden lassen. 5. Dann die Pfifferlinge zugeben, alles mischen und zugedeckt weitere 10 Minuten garen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie hacken und darüberstreuen.

Pro Portion ca. 7 g E, 21 g F, 33 g KH = 359 kcal (1504 kJ) Als Menüvorschlag: Vorspeise: Orangen-Krabben-Salat Hauptspeise: Bratkartoffeln mit Pfifferlingen Nachspeise: Obstsalat mit Bananen

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 35 Minuten

### 9.2 Eierschwammlı Monsieur

500 g kleine Eierschwämmli, gerüstet	1 TL Obstessig
1 EL Margarine	2 Tomaten, geschält, gewürfelt
1 Zwiebel, sehr fein gehackt	wenig Dill, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, gepresst oder fein gehackt	1 Bd. Petersilie, gehackt
1/2 dl Weißwein	1 TL Salz
1/2 Zitrone, Saft	Streuwürze, nach Belieben
	Pfeffer aus der Mühle

Margarine warm werden lassen, Zwiebel und Knoblauch darin andämpfen. Hitze erhöhen, Pilze beifügen, unter fleißigem Wenden kurz mitdämpfen, Weißwein, Zitronensaft und Essig beifügen. Bei großer Hitze die Flüssigkeit einkochen lassen. Dann die Tomaten und Kräuter beifügen, ganz kurz mitdämpfen, würzen.

Tipps - Die Pilzgerichte werden mit Vorteil in einer weiten Pfanne zubereitet, so dass die Flüssigkeit schnell einkocht - Anstelle von Portwein, Sherry oder Weißwein einen trockenen Vermouth, z. B. Noilly Prat, oder Gemüsebouillon verwenden. - Die Kochzeit sollte bei den meisten Pilzgerichten möglichst kurz gehalten werden, damit die zarten Pilze nicht zäh werden.

### 9.3 Feines Pilzragout

3 EL Butter	Salz
2 klein. Zwiebeln	Pfeffer
200 g Pfifferlinge	1 Tasse süße Sahne
200 g Champignons	1/2 Bd. Schnittlauch
2 EL Mehl	1/2 Bd. Petersilie
1 Tasse Weißwein	1/2 Bd. Kerbel
3/8 l Gemüsebrühe	

Butter in einem Topf erhitzen und die feingehackten Zwiebeln darin glasig dünsten. Die geputzten und evtl. kleingeschnittenen Pilze dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Mehl bestäuben, mit Weißwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Sahne verfeinern. Die verlesenen und kleingeschnittenen Kräuter unter die Sauce mischen, nochmals abschmecken und zu Vollkornnudeln servieren.

### 9.4 Frische Pfifferlinge mit Serranoschinken

600 g frische mittelgroße Pfifferlinge	1 Knoblauchzehe
150 g span. Serranoschinken	Pfeffer
150 g Schalotten, ca.	Salz
3 Zweige Thymian	Olivenöl

In einer großen Pfanne die gewürfelten Schalotten im Olivenöl glasig werden lassen. Die gewaschenen und abgetrockneten Pfifferlinge mit dem fein gewürfelten Knoblauch dazugeben. Ca. 4 Minuten schmoren und gelegentlich schwenken. Den in feine Streifen geschnittenen Serranoschinken und den gezupften Thymian zugeben. Mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken und noch ca. 2 Minuten ziehen lassen.

Als Beilage werden kleine Kartoffeln (Drillinge) empfohlen, mit grobem Meersalz gekocht.

Dazu schmeckt ein kräftiger Rotwein aus Aragonien oder ein feinherbes Glas Fiege Pils.

**Mengenangabe:** 2 Personen



## 9.5 Frische Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln in Rahm, dazu Semmelknödel

### *Pfifferlinge:*

600 g Pfifferlinge, frisch  
 50 g Speck  
 50 g Zwiebeln  
 20 g Butter  
 200 ml Sahne  
 Schnittlauch oder Petersilie  
 Salz

Pfeffer

### *Semmelknödel:*

10 trockene Brötchen oder entsprechend  
 Weißbrot  
 300 ml Milch  
 4 Eigelb  
 20 g Schnittlauch

**Pfifferlinge:** Frische Pfifferlinge vom Markt sauber waschen und die Fußstrünke glatt schneiden, dann auf Küchentrepp legen und trocknen lassen. Speck und Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind. Dann mit Sahne auffüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vorsicht beim Salzen, weil der Speck schon salzig ist. Die geputzten Pfifferlinge in die Sahnemischung geben und einmal aufkochen lassen.

**Semmelknödel:** Trockene Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Milch aufkochen und über die Semmelscheiben geben. Eigelb untermischen, Masse gut durchrühren. Schnittlauch dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Diese Masse mit einem Löffel abstechen und kleine Klöße formen. Die Klöße in siedendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Die Klöße sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen, dann aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

2-3 Semmelknödel auf einem Teller anrichten und mit den Pfifferlingen umlegen. Evtl. mit etwas frischer Petersilie oder Schnittlauch bestreuen. Dazu passt ein trockener Riesling aus dem Rheingau.

**Mengenangabe:** 1 Portion

## 9.6 Pfifferlinge in Kräutersahne

### *Zutaten*

400 g Pfifferlinge  
 3 Schalotten  
 60 g Butter  
 50 g süße Sahne  
 1/2 TL Mehl

50 g süße Sahne  
 1/2 TL Salz  
 weißer Pfeffer  
 1 Messerspitze Kümmel  
 1 Bd. glatte Petersilie

Größere Pilze evtl. halbieren, Schalotten fein hacken. Butter erhitzen und Schalotten darin andünsten. Pilze dazugeben und 1 bis 2 Minuten dünsten. Sahne (50 g) angießen und 5 bis 10 Minuten dünsten. Mehl mit Sahne (50 g) und Gewürzen verrühren, zu den Pilzen geben

und aufkochen. Petersilie fein hacken, unterrühren und die Pilze abschmecken.

Beilage: Bandnudeln

**Mengenangabe:** 2 Portionen

### 9.7 Pfifferlinge mit Käsekruste

20 g Butter

500 g Pfifferlinge

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Salz

Pfeffer

Petersilie

150 g Creme fraiche

50 g geriebener Pecorinokäse

Butter erhitzen und Pilze darin andünsten, bis der Pilzsaft verdampft ist. Zwiebel und Knoblauchzehe in Würfel schneiden, zu den Pilzen geben, anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie hacken, mit Creme fraiche zur Pilzmasse geben, verrühren und abschmecken.

Pilzgericht in eine Auflaufform geben, mit Käse bestreuen und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200 °C / Stufe 3 bis 4 / 10 bis 15 Minuten.

Beilage: Baguette, Feldsalat.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

### 9.8 Pilzgulasch

40 g getrocknete Steinpilze

1/4 l Wasser

150 g geräucherter durchwachsener Speck

2 Zwiebeln

400 g Champignons

1 Glas Pfifferlinge (Abtropfgewicht etwa 180 g)

1 EL Öl

2 EL Mehl

1/4 l Brühe

150 g Crème fraîche

Salz

Pfeffer

1 EL gehackte Petersilie

Steinpilze im Wasser einweichen und quellen lassen.

Speck und Zwiebeln in Würfel, Champignons in Scheiben schneiden, Pfifferlinge abtropfen lassen. Öl erhitzen, Speck und Zwiebeln darin andünsten, Mehl darüber stäuben, Steinpilze mit Flüssigkeit, Brühe, Champignons und Pfifferlinge dazugeben und aufkochen.

Crème fraîche unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Petersilie bestreut servieren. Beilage: Serviettenknödel, Rotkohl.

### 9.9 Rahmkartoffeln mit Pfifferlingen

7 S0 g Kartoffeln	3 Schalotten
Salz	1 EL Halbfettbutter
300 g Pfifferlinge (Dose)	200 ml Sahne
100 g gekochter Schinken	Pfeffer
je 1/2 Bd. Petersilie und Schnittlauch	

Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke teilen. In kochendem Salzwasser etwa 6 Min. Garen. Abgießen.

Die Pilze abtropfen lassen. Den Schinken in Streifen schneiden.

Die Kräuter abbrausen und trockenschütteln. Petersilie hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln.

Butter erhitzen, Schalotten darin andünsten. Pilze und Kartoffeln zufügen. Die Sahne angießen und alles ca. 5 Min. köcheln lassen. Würzen. Mit Schinken auf Tellern anrichten. Mit Kräutern bestreut servieren.

Tipp: Die Rahmkartoffeln schmecken auch mit Champignons lecker.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Garen** ca. 11 Min.

**Zubereitung** ca. 20 Min.

**pro Person:** 320 kcal; E 11 g, F 19 g, KH 25 g

## 9.10 Sauerländer Pilzpfanne mit Pfifferlingen

2 klein. Zwiebeln oder Schalotten	100 ml Sahne
200 g Pfifferlinge	2 EL Petersilie gehackt
1 EL Butter	Salz und Pfeffer

Die Zwiebeln würfeln und die Pfifferlinge putzen, das heißt mit einem kleinen Messer von braunen Stellen und Erdresten befreien. Nicht waschen! Die Pilze verlieren an Geschmack und Inhaltsstoffen. Die Zwiebeln in einer Pfanne mit Butter dünsten und die Pilze dazugeben, kurz mitschwitzen und mit der Sahne auffüllen. Etwas einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Blattpetersilie würzen.

Beilage: Serviettenknödelchips oder einfacher Brotchips

**Mengenangabe:** 2 Personen

## 9.11 Schmorgurken-Pfifferling-Gemüse mit Sesamkartoffeln

500 g kl. fest kochende Kartoffeln	25 g geräucherter durchwachsener Speck
2 EL geschälter Sesam	1 Zwiebel
250 g Pfifferlinge	20 g Butter
750 g Schmorgurken	Salz

Pfeffer  
125 g deutscher Butterkäse

1 Bd. Dill

Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich bürsten, längs halbieren, auf ein gefettetes Backblech setzen und mit Sesam bestreuen. Kartoffeln im Backofen backen.

Schaltung: 200-220°, 2. Schiebeleiste v. u. 170-190°, Umluftbackofen 50-60 Minuten

Pfifferlinge bürsten und putzen, Schmorgurken waschen, putzen und in Stücke schneiden.

Speck in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne auf höchster Einstellung auslassen.

Zwiebel pellen, in Würfel schneiden und mit Butter zum Speck geben. Zwiebelwürfel

glasig dünsten. Pfifferlinge und Schmorgurken hinzufügen und 8-10 Min. auf 1 oder

Automatik-Kochstelle 5-6 schmoren. Mit wenig Salz und reichlich Pfeffer abschmecken.

Butterkäse in Würfel schneiden, unterheben und in der geschlossenen Pfanne schmelzen

lassen. Dill waschen, zupfen, gut trocknen, im Universalzerkleinerer fein hacken und über

das Gemüse streuen. Gemüse mit Sesamkartoffeln anrichten.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

### 9.12 Zwiebeln mit Pfifferlingfüllung

4 Gemüsezwiebeln

40 g Butter

250 g Pfifferlinge

Salz

Pfeffer

1 Bd. Petersilie

gehackt Thymian

150 g geriebener Emmentaler Käse

1/2 l Gemüsebrühe

Zwiebeln halbieren, das Innere zum Teil herauslösen und in kleine Würfel schneiden.

Butter erhitzen, Zwiebelwürfel und Pilze darin etwa 5 Minuten dünsten. Salz, Pfeffer,

Petersilie und Thymian unterrühren. Masse in die Zwiebelhälften füllen und in eine

Auflaufform setzen.

Käse über die Zwiebeln streuen, Brühe angießen und Form in den vorgeheizten Backofen

setzen. E: Mitte. T: 200°C / 30 bis 40 Minuten, 5 Minuten 0. Beilage: Kartoffelpüree.

## 10 Mehlspeisen, Nudeln

### 10.1 Bandnudeln mit Pilzen

<i>Nudelteig:</i>	100 g durchwachsener Speck
300 g Mehl Type 405	1 Zwiebel
3 Eier	1 B. Sahne
1 EL Öl	20 g Butter
1/2 TL Salz	1 EL gehackte Petersilie
1 EL Wasser, evtl.	Salz
<i>Pilze:</i>	Pfeffer
250 g Pfifferlinge	2 TL Salz
250 g Steinpilze	4 l Wasser

Für den Nudelteig alle Zutaten verkneten, bis er geschmeidig und elastisch ist. Teig in 4 Teile schneiden, jedes Stück auf dem leicht bemehlten Tisch zu einem Rechteck von 20 x 35 cm ausrollen. Teig dabei immer wieder von der Arbeitsfläche lösen, kurz antrocknen lassen, bemehlen. Teig von beiden Seiten gegen die Mitte hin mehrmals locker umlegen. Für die Bandnudeln 1 cm breite Streifen schneiden. Messerklinge mit dem Rücken voran unter den geschnittenen Nudeln durchführen. Nudeln hochheben, so lösen sie sich voneinander. Locker mit wenig Mehl vermischen und bis zum Kochen auf Tüchern ausbreiten.

Pilze waschen und putzen. Die Pfifferlinge ganz lassen, die Steinpilze in Scheiben schneiden. Den Speck fein würfeln. Zwiebel pellen und würfeln. Sahne im Topf auf höchster Einstellung um die Hälfte reduzieren. Speck und Butter in einer Pfanne auf höchster Einstellung erhitzen und ausbraten. Zwiebel darin glasig dünsten. Pilze hinzufügen und unter Rühren dünsten. Sahne und Petersilie hinzufügen und 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salz und Wasser im Topf auf höchster Einstellung zum Kochen bringen, die Bandnudeln hinzufügen und auf 0 in 6 - 8 Minuten al dente kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Mit der Pilz-Mischung vermengen und auf Tellern anrichten. Sofort servieren.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

### 10.2 Crêpes mit Pfifferlingen

<i>für den Crêpeteig:</i>	125 ml Wasser
125 g Buchweizenmehl	1 EL Öl
2 frische Eier	<i>Außerdem:</i>
250 ml Milch	350 g Pfifferlinge

2 Zwiebeln	Pfeffer
1 Knoblauchzehe	100 g Creme fraiche
2 EL Butter	60 g geriebener Emmentaler.
Salz	

Das Mehl mit den Eiern verrühren und dann langsam die Milch und das Wasser unterrühren. Zum Schluss das Öl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Pfifferlinge putzen und evtl. klein schneiden. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebeln und den Knoblauch andünsten. Dann die Pfifferlinge dazugeben und garen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Creme fraiche unterrühren. Den Ofen auf 160 Grad C vorheizen. Aus dem Teig in 1 EL Butter dünne Crêpes backen, die Pilze darauf verteilen und die Crêpes zusammenrollen. Eine Auflaufform einfetten und die Crêpes nebeneinander hineinlegen. Das Ganze mit Käse bestreuen und Butterflöckchen darauf setzen. Die Crêpes im vorgeheizten Backofen etwa 10 Min. überbacken.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Arbeitszeit:** ca. 45 Min.

**je Portion: ca.:** 430 kcal

### 10.3 Crêpes mit Pfifferlingen

150 g Mehl	1 Knoblauchzehe
2 Eier	1/2 Bd. Petersilie
Salz	3 EL Butterschmalz
350 ml Milch	Pfeffer
500 g Pfifferlinge	100 g Creme fraiche
2 Schalotten	2 TL Zitronensaft

Mehl sieben, Eier und Salz zufügen, mit der Milch zu einem flüssigen Teig verrühren. Ca. 20 Min. quellen lassen.

Pfifferlinge putzen, feucht abreiben, evtl. zerkleinern. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und hacken. 1 EL Fett in einer Pfanne erhitzen, Pfifferlinge bei starker Hitze etwa 3 Min. braten. Schalotten, Knoblauch dazugeben, kurz mitgaren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Creme fraiche einrühren. Pfanne vom Herd nehmen, Petersilie und Zitronensaft zufügen.

Portionsweise aus dem Eierteig 8 dünne Crepes im übrigen Fett ausbacken. Je 1 EL Füllung darauf setzen. Aufrollen und in Pergamentpapier gewickelt servieren.

Extra-Tipp Pfifferlinge sind reich an Kalium. Das Mineral sorgt als Bestandteil von Enzymen in Magen und Darm für eine reibungslose Verdauung. Darüber hinaus ist es an der Produktion von Eiweiß im Körper beteiligt.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitung:** 30 Min.**Quellen:** 20 Min.**Pro Person:** 410 kcal; E 14 g, F 25 g, KH 33 g**10.4 Crêpes mit Pfifferlingen und Frühlingszwiebeln***Für das Pfifferlingsragout*

100 g Pfifferlinge  
 1/2 dl leichter Rotwein  
 80 g Creme Double  
 1 Frühlingszwiebel  
 1/4 Bd. Schnittlauch  
 Butter  
 Salz

Pfeffer

*Für die Crêpes*

0.1 l Milch  
 50 g Mehl  
 1 Ei  
 Salz  
 1 EL Öl

**Pfifferlingsragout:** Die Frühlingszwiebel schneiden sie in grobe Würfel, die Pfifferlinge putzen Sie. Braten Sie die Pfifferlinge unter ständigem Wenden in 1 EL Butter und fügen Sie nach einiger Zeit die Frühlingszwiebel zu. Wenn die Frühlingszwiebel kurz angebraten ist, geben Sie den Wein auf die Pfifferlinge und lassen kurz aufkochen. Danach geben Sie die Creme Double zu und kochen auf die Hälfte ein. Zum Schluss würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

**Crêpes:** Für die Crêpes Milch mit Mehl und Ei zu einem dünnen Teig rühren, zerlassene Butter einrühren und mit Salz abschmecken. Eine Crêpepfanne (Eisen) mit Öl einstreichen und einen Löffel Teig in die Pfanne geben. Nach kurzer Zeit überschüssigen Teig abgießen, dass nur ein dünner Film in der Pfanne bleibt. Wenden, wenn der Teig fest geworden ist und auch von der anderen Seite leicht anbräunen. Auf diese Weise 2 Crêpes bereiten.

**Anrichten:** Schneiden Sie das Schnittlauch in feine Röllchen. Die Crêpes geben Sie auf heiße Teller, füllen das Ragout auf die eine Hälfte der Crêpes, streuen die Schnittlauchröllchen darüber und schlagen die andere Hälfte über das Ragout.

**Mengenangabe:** 1 Person**10.5 Frischeinudeln mit Pfifferlingen, Rucola und Knoblauchrahm**

8 Blätter Rucola  
 1 Stange Frühlingslauch  
 Salz, Pfeffer  
 Muskat  
 2 Fenchelblüten  
 1 EL Butterschmalz  
 1/2 EL Mehl

1/16 l Gemüsebrühe  
 1/16 l Sahne  
 1/2 rote Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Tomate  
 60 g Pfifferlinge  
 80 g Nudeln

Nudeln in leicht gesalzenem Wasser auf den Biss kochen, kalt ablaufen und abtropfen lassen. Pfifferlinge kalt abbrausen, trocknen, grobe Pilze halbieren. Tomate abziehen, entkernen, Filets schneiden. Frühlingslauch säubern, feine Röllchen schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln. Knoblauch schälen, feinblättrig schneiden. Rucola säubern, in Streifen schneiden. Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, Zwiebeln, Frühlingslauch glasig angehen lassen, Knoblauch und Pfifferlinge zugeben, gut mit ansautieren, mit Mehl stäuben, mit Gemüsebrühe angießen, kurz köcheln lassen, mit Sahne aufgießen, cremig werden lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. In heißem Butterschmalz Nudeln anschwenken, Rucola unterheben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Tomatenfilets mit heiß ziehen lassen. Mit einer Gabel Nudelschnecke aufdrehen, im tiefen Teller anrichten, Pfifferling-Knoblauchrahm rundum anrichten, Tomatenfilets obenauf setzen und mit Fenchelblüte garnieren.

**Mengenangabe:** 2 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 60

### 10.6 Fusilli mit Pfifferlingen

400 g lange Nudeln (Fusilli)	2 Knoblauchzehen
2 EL Öl	2 Lauchzwiebeln
30 g Butter	Salz
350 g Pfifferlinge	Pfeffer
1 Bd. Schnittlauch	

Die Nudeln nach "Packungsanweisung in reichlich Salzwasser kochen, Öl und Butter in einer großen Pfanne langsam erhitzen.

Pfifferlinge putzen, in dünne Scheiben schneiden, zugeben und bei mittlerer Hitze anrösten. Mit Pfeffer würzen und unter Rühren 10 Minuten garen Knoblauch abziehen und mit dem Schnittlauch fein hacken Lauchzwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Alles zugeben, gut rühren und 5 Minuten mitgaren.

Die Nudeln abgießen, in der Pfanne mit den anderen Zutaten vermengen und kurz anrösten. Mit gehacktem Schnittlauch bestreuen und sofort servieren!

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Kochzeit:** 20 Minuten

**Zubereitung** 10 Minuten

### 10.7 Kräutereinudeln mit Pfifferlingen

3 Zweige Kerbel	4 Kapuzinerkresseblüten
3 Zweige Koriander	Salz und Pfeffer
3 Zweige Thymian	2 Fleischtomaten



2 EL gehackte Petersilie	Salz, Pfeffer und Muskat
1 EL Rapsöl	2 EL gehackte Petersilie
2 Frühlingszwiebeln	2 EL Schnittlauchröllchen
100 g Zwiebelwürfel	1/4 l Milch
250 g Pfifferlinge	4 Eier
1 EL Butterschmalz	200 g Mehl

Aus Mehl, Eiern und Milch einen halbflüssigen Teig herstellen und mit den Kräutern verfeinern, mit Salz und Pfeffer, Muskat abschmecken. In einer mit Öl ausgestrichenen Pfanne von dieser Masse nacheinander kleine dünne Pfannkuchen ausbacken und abkühlen lassen. Pfifferlinge verlesen, putzen, kalt abbrausen, auf Krepp trocknen, große Pilze halbieren. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in schräge Blättchen schneiden. Tomaten kreuzweise einschneiden, unten ausstechen, ins kochende Wasser geben, bis die Haut aufwellt, abschrecken, Haut abziehen, in kleine Würfel schneiden. Kräutereipfannkuchen einzeln zusammenrollen und in 2 cm breite Streifen schneiden. Rapsöl erhitzen, Pfifferlinge kurz darin anbraten, Frühlingszwiebeln und Zwiebeln zugeben, alles gut durchgaren. Tomatenwürfel und Petersilie untermengen, die Kräutereinudeln dazugeben und gut durchschwenken, dabei erhitzen. Sahne angießen, kurz reduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf 4 Tellern verteilen und mit Kapuzinerkresseblüten ausgarnieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 60

## 10.8 Pfifferling-Soße

300 g Pfifferlinge	Salz
2 EL Mehl	Pfeffer
4 Schalotten	100 ml Geflügelfond
1 Knoblauchzehe	100 ml Portwein
1 Bd. Petersilie	30 g Parmesankäse, frisch geriebener
1/2 Bd. Basilikum	<i>Außerdem</i>
1 EL Olivenöl	400 g Nudeln
60 Butter	(z. B. dünne Bandnudeln oder Spaghetti).

1. Pfifferlinge mit Mehl bestäuben, waschen, trockentupfen, putzen. Schalotten und Knoblauchzehe abziehen, fein würfeln. Kräuter waschen, trockentupfen. Blättchen getrennt abzapfen, hacken.

2. Olivenöl und 20 g Butter erhitzen. Schalotten, Knoblauch, Pfifferlinge und die Hälfte der Petersilie zugeben. Unter gelegentlichem Umrühren 3-4 Minuten dünsten, bis die Flüssigkeit, die sich bildet, verdampft ist. Inzwischen Nudeln kochen.

3. Pfifferlinge würzen. Fond und Portwein zugießen, ca. 5 Minuten köcheln lassen. Restliche Butter flöckchenweise zufügen und darunter schlagen. Obige Kräuter unter die Soße heben, abschmecken. Mit den Nudeln mischen. Parmesankäse darüberstreuen.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

### 10.9 Pfifferling-Spätzle-Pfanne

1 Pkg. frische Eierspätzle (aus dem Kühlregal) (325 g)	Salz, Pfeffer
3 Stangen Petersilie	4 EL Sahne
25 g Markenbutter	4 frische Eier
Geriebene Muskatnuss	1 Zwiebel
	100 g Pfifferlinge

Pfifferlinge putzen, evtl. waschen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und bis auf etwas Garnieren, hacken. Eier, Sahne, etwas Salz, Pfeffer und Muskat verrühren. Butter erhitzen. Pilze und Zwiebeln darin anbraten. Spätzle zufügen und 1-2 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Petersilie untermischen und mit der Eiersahne übergießen. Zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze 5-6 Minuten stocken lassen. Mit restlicher Petersilie garniert servieren.

**Mengenangabe:** 2-3 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 15

400 kcal / 0 kJ

### 10.10 Pizza mit Pfifferlingen

1/2 Würfel Hefe	250 g Pfifferlinge
Salz	2 Zwiebeln
300 g Mehl	1 EL Butter Pfeffer
4 EL Olivenöl	3 EL gehackte Petersilie
500 g festkochende Kartoffeln	40 g zerlassene Kräuterbutter
250 g Mozzarella	Rosmarin

Hefe zerbröckeln, in 125 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mit 1/2 TL Salz, Mehl sowie Olivenöl verkneten. Zugedeckt ca. 40 Min. gehen lassen.

Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. In Salzwasser ca. 4 Min. garen. Abgießen und trockentupfen. Käse grob raffeln.

Pilze putzen und feucht abreiben. Zwiebeln abziehen, hacken und in der Butter andünsten. Pilze ca. 5 Min. mitgaren. Salzen und pfeffern, Petersilie zufügen. Backofen auf 240 Grad (Umluft 220 Grad) vorheizen.

Teig zu zwei Kreisen ausrollen, auf gefettete Bleche legen. Mit Kräuterbutter bestreichen, mit Käse, Kartoffeln, Rosmarin, Pilzmischung belegen. Im Ofen ca. 15 Min. backen. Eventuell mit Rucola garniert servieren.

**Mengenangabe:** 2 Pizzen à 8 Stücke

**Zubereitungszeit:** ca. 50 Min.

**pro Stück:** 170 kcal; E 6 g, F 9 g, KH 17 g



## 11 Pasteten, Terrinen

### 11.1 Ländliche Pastete mit Pfifferlingen

250 g Mehl	2 Eigelb
80 g Butterschmalz	80-100 ml Sahne
1 Ei	200 g frische Pfifferlinge
Salz	1 Schalotte
80 g grüner Speck (vom Metzger durch den Fleischwolf drehen lassen)	1 Bd. Petersilie
250 g Schweinehackfleisch	12 Trockenpflaumen
1 TL Fenchelsamen	150 g dünn geschnittene grüne Speckscheiben
1 TL Senfkörner	zum Auslegen des Teiges von Innen
8 Wacholderbeeren	2 Blätter Gelatine
3 EL Butterschmalz	200 ml Eiswein
Pfeffer	(Trockenbeerenauslese, Beerenauslese oder ein anderer Süßwein)
20 ml Weinbrand	

Mehl, Butterschmalz und Ei in einer großen Schüssel oder auf der Arbeitsfläche mit den Fingerspitzen vermengen. 4-5 EL Wasser und Salz zugeben und verkneten, den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Währenddessen die Füllung vorbereiten: Das Hackfleisch mit dem durchgedrehten Speck vermischen. Fenchelsamen, Senfkörner und Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen oder mit einem Esslöffel Butterschmalz verkneten und danach feinhacken. Diese zwei Komponenten in einer flachen Schüssel zusammen mit dem Weinbrand mischen, danach kräftig salzen und pfeffern. Im Tiefkühlfach etwa 30 Minuten kühlen. Das so marinierte Schweinehackfleisch mit den Knetbacken eines Rührgerätes gründlich verkneten und dabei nach und nach das Eigelb und die Sahne zugeben. Dazwischen immer wieder kneten, bis die Masse die Flüssigkeitszugabe gebunden hat. Abschmecken und kühlstellen. Pfifferlinge putzen, nur falls nötig kurz waschen und auf einem Tuch gründlich abtrocknen. Schalotte schälen und feinkubeln. Beide Zutaten mit 2 EL Butterschmalz in einer großen Pfanne bei größter Hitze 5 Minuten braten, bis die gesamte Flüssigkeit ausgetreten und verdunstet ist. Danach mit Salz und Pfeffer würzen und kaltstellen. Petersilie waschen, trockenschütteln und feinhacken, mit der Füllung und der Pfifferling- Schalotten-Mischung vermengen und anschließend die Pflaumen unterheben. Den Backofen auf 190 °C vorheizen (Umluft 170 °C). Pastetenteig 2-3 Millimeter dick ausrollen, die Form mit zwei Dritteln des Teiges in einem Stück auslegen. Teig mit den fetten Speckscheiben belegen, so dass der Speck an den Seiten übersteht. Die Füllung darauf verteilen und mit Speckscheiben verschließen. Den restlichen Teig dünn und etwas größer als die Form ausrollen. Teigdeckel auf die Pastete legen. An den Rändern zusammendrücken. Mit einer kleinen, runden Ausstechform zwei

kleine Löcher in den Teigdeckel stechen, damit der Dampf entweichen kann. Die Pastete anschließend mit den Teigresten verzieren. Ein Eigelb mit 2 EL Wasser verquirlen, die Pastete damit einstreichen und auf der untersten Schiene des Backofens 75 Minuten backen. Pfifferlingspastete aus dem Ofen nehmen, mindestens acht Stunden im Kühlschrank abkühlen. Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen, aus dem Wasser nehmen und mit 2 EL des Eisweins in einem kleinen Töpfchen schmelzen. Geschmolzene Gelatine mit dem restlichen Wein vermischen und mit einem Trichter in die Öffnungen der Pastete gießen. Anschließend für zwei Stunden durchkühlen. Durch die Kühlung entsteht aus der Gelatine Gelee. Falls davon etwas übrigbleibt, dieses in einer Schüssel erstarren lassen und gehackt zur Pastete servieren. Die Pastete aus der Form stürzen, in fingerdicke Scheiben schneiden und nach Belieben mit Salat und eingemachten Preiselbeeren servieren. Tipp: Dieses Gericht bietet sich für Besuch an. Denn man kann es ideal vorbereiten. Im Kühlschrank hält sich die Pastete bis zu drei Tagen frisch.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 120

1420 kcal / 5964 kJ

## 11.2 Pilz-Pastete

### *Pastetenhaus*

1 Pkg. Blätterteig (ca. 450 g)

1 Eigelb

### *Füllung*

1 EL Margarine

1 Zwiebel, gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

600 g verschiedene Pilze,

z. B. Eierschwämme, Steinpilze, Champignons

1/2 Zitrone, Saft

1/2 dl trockener Vermouth, z.B. Noilly Prat

wenig Salz und

weißer Pfeffer

### *Sauce*

2 EL Margarine

3 EL Mehl

2.5 dl Pilzflüssigkeit, ergänzt mit Milch

1 1/2 dl Rahm

1 Msp. Curry

Salz

Pfeffer

Muskat

Den Teig ca. 4 mm dick zu einem Rechteck von ca. 30x24 cm Grosse auswallen. Der Länge nach 4 Streifen von je 1 1/2 cm wegschneiden, sie werden als Teigrand verwendet. Mehlresten vom Teigrechteck abwischen und dieses aufs ungefettete Backblech legen. Das Teigrechteck 1 1/2 cm breit mit Eigelb bestreichen, darauf achten, dass kein Ei seitlich hinunterläuft, sonst geht der Teig nicht mehr gleichmäßig auf.

Den Teigrand sorgfältig drauflegen, ebenfalls mit Eigelb bestreichen. Boden dicht einstechen. Mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Backen: ca. 25-30 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Tipp: Eine besonders hübsche Pastetenform entsteht, wenn Sie an der Teigplatte die Ecken 5 cm zurückschneiden.

Für die Füllung Zwiebeln und Knoblauch in der warmen Margarine andämpfen. Steinpilze in dicke Scheiben schneiden, Champignons halbieren, Eierschwämme ganz lassen, die Pilze mit Zitronensaft vermischen und begeben, zugedeckt auf kleinem Feuer 2 Minuten dämpfen, dann Vermouth beifügen, zugedeckt weitere 5 Minuten köcheln lassen, würzen, den Saft abgießen und auffangen.

Für die Sauce Margarine schmelzen, Mehl begeben, dünsten, Pilzflüssigkeit aufs Mal dazugießen und die Sauce unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, Rahm beifügen, Sauce würzen. Die Pilze darin nur heiß werden lassen.

Tipp: Wer keine Lust hat, ein Pastetenhaus zu backen, verwendet gekaufte Pastetli oder serviert dieses Pilzgericht mit Nudeln oder Reis.





## 12 Reisgerichte

### 12.1 Pfifferling-Risotto

1 Zwiebel	3/4 l Gemüse-, Rinder- oder Hühnerbrühe
3 EL Olivenöl	250 g Pfifferlinge
100 g Butter	3 Knoblauchzehen
250 g Rundkornreis	Pfeffer
1/4 l Weißwein	3-4 Wacholderbeeren
1 Briefchen Safran	4 EL gehackte Petersilie
Salz	50 g frisch geriebener Parmesan

Die Zwiebel nur grob hacken, im Olivenöl und zwei Esslöffeln Butter anrösten. Schließlich mit einer Schaumkelle wieder herausfischen nur ihr Röstgeschmack ist erwünscht.

Den Reis in das gewürzte Fett schütten und unter Rühren andünsten, bis alle Körnchen von einem Fettfilm - umhüllt sind. Weißwein angießen, um die Hälfte einköcheln.

Den in etwas heißem Wasser aufgelösten Safran unterrühren und salzen. Mit Brühe knapp bedecken, auf mildem Feuer leise köcheln dabei immer wieder rühren und mit heißer Brühe nachgießen, wenn der Risotto zu, trocken wird.

Inzwischen die geputzten Pfifferlinge in 3 EL Butter andünsten, den Knoblauch durch die Presse hindrücken. Die Pilze mit Salz, Pfeffer, zerdrücktem Wacholder und mit Petersilie würzen.

Die Pilze unter den Risotto rühren, sobald die Reiskörner gar sind, aber noch ein wenig Biss haben. Die restliche Butter und den Käse untermischen. Zugedeckt neben dem Herd noch fünf Minuten durchziehen lassen, bevor serviert wird.

**Mengenangabe:** 4 Personen:

### 12.2 Risotto mit Pfifferlingen

1 Zwiebel	Salz
50 g Butter oder Margarine	Pfeffer
1 Tasse Rundkornreis	Kurkuma
1 1/2 Tassen Gemüsebrühe (Instant)	300 g Pfifferlinge
1/2 Tasse Weißwein	1 EL Butter

Zwiebel schälen, fein hacken und im Fett glasig dünsten. Reis einrühren, Gemüsebrühe und Weißwein zugeben und mit Salz, Pfeffer und Kurkuma würzen. Im geschlossenen Topf den Reis etwa 20 Minuten garen. Pfifferlinge putzen und größere Pilze eventuell halbieren. Kurz vor dem Servieren etwa 3 Minuten in Butter braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Pfifferlinge unter das Risotto heben und abschmecken.

Beigabe: grüner Salat.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten

**Garzeit:** 25 Minuten

### 12.3 Risotto mit Pilzen

150 g Risottoreis (Arborio oder Camaroli)	200 g Pilze (Champignons Pfifferlinge oder Austernpilze)
2 Zwiebeln fein geschnitten	2 EL gehackte Petersilie
1/4 l Rinderbrühe	Oliveöl
1 dl trockener Weißwein	Salz
frisch geriebener Parmesan	Pfeffer
25 g Butter	

Eine feingeschnittene Zwiebel in Butter glasig anschwitzen. Den Reis zugeben und rühren bis er ebenfalls glasig ist. Mit der Brühe auffüllen. Aufkochen lassen und dann die Hitze zurücknehmen. Unter gelegentlichem Rühren 15-18 Minuten sachte köcheln lassen. Wenn der Reis dickflüssig wird, langsam den Wein zugeben. Kurz bevor das Gericht fertig ist, eventuell noch etwas Wein oder Wasser zugeben, bis eine breiartige Konsistenz erreicht wird. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und dem Parmesan. Die geschnittenen Pilze in Oliveöl mit einer feingeschnittenen Zwiebel anbraten. Salzen und pfeffern. Gehackte Petersilie dazugeben und unter den Reis mischen. Sofort anrichten.

## 13 Salate

### 13.1 Friseesalat mit Pfifferlingen

250 g Pfifferlinge	Pfeffer
3 Eier	2 EL Rotweinessig
1/4 Kopf Friseesalat	Zucker
1 Zwiebel	1/2 TL Senf
25 g Bacon	2 EL Olivenöl
1/2 EL Öl	1/2 Bd. Kerbel
Salz	

1. Pfifferlinge kurz abrausen und auf einem Tuch trocken tupfen. Eier in 10 Minuten hart kochen, abschrecken und pellen. Frisee putzen, waschen und trocken schleudern. Zwiebeln pellen und würfeln, Bacon in Streifen schneiden.

2. Bacon im heißen Öl knusprig ausbraten und mit einer Schaumkelle herausnehmen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Zwiebeln im Bratfett glasig dünsten. Pilze zugeben und so lange braten, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

4. Essig mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Senf verrühren. Olivenöl nach und nach unterschlagen. Kerbel und 2 Eier grob hacken, 1 Ei halbieren.

5. Salat mit Pilzen und der Vinaigrette mischen. Mit Bacon, gehackten Eiern, Eihälften und Kerbel bestreut servieren.

Als Menü für 2: Spätsommergenuss: - Vorspeise: Friséesalat mit Pfifferlingen - Hauptgericht: Barbecue-Rinderfilet mit Grillgemüse - Dessert: Blaubeerpfannkuchen

**Mengenangabe:** 2 Personen/Portionen

**Zubereitungszeit** 40 min

**Nährwerte:** 347 kcal; F 30 g, KH 3 g

### 13.2 Gemischter Salat mit Pfifferlingen

Nach Wunsch und Jahreszeit:	1 Zwiebel
z. B. Feldsalat	75 g durchwachsener Räucherspeck
krause Endivie	2 EL Kräuteressig
Römersalat	6 EL Mazola- oder Olivenöl
grüner oder Eichblattsalat	Salz, Pfeffer
200 g Pfifferlinge	gehackte Kräuter

Salate waschen, gut abtropfen und in mundgerechte Stücke zerpfücken. Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer ein Dressing rühren und über den Salat geben. Speck und Zwiebel in feine

Würfel schneiden, den Speck in einer Pfanne glasig anbraten, die Zwiebeln dazugeben und ebenfalls glasig werden lassen. Die Pfifferlinge hinzufügen und in 5-8 Min. fertig braten. Heiß über den Salat geben und mit den Kräutern bestreuen.

### 13.3 Käse-Pfifferling-Salat

Salz, Pfeffer	250 g Camembert
2 EL Öl	2 klein. rote Zwiebeln
4 EL Essig	4 Scheib. Frühstücksspeck
1/2 Bd. Petersilie	1 Lollo rosso
1 Glas Pfifferlinge	

Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Speck in Stücke schneiden. Pfifferlinge in einem Sieb abtropfen lassen. Speck in einer Pfanne ausbraten und herausnehmen. Pfifferlinge im Speckfett anbraten. Zwiebelringe zugeben. Essig und Öl zugießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Käse in Scheiben schneiden. Salat putzen, waschen und abtropfen lassen. Petersilie waschen und fein hacken. Salatblätter auf Teller verteilen. Käse und Pfifferlinge darauf verteilen und mit Petersilie bestreuen.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 40

320 kcal / 1340 kJ

### 13.4 Kräuter-Blattsalat mit lauwarmer Pfifferling-Vinaigrette

1 Handvoll Blattspinat	10 g Haselnussblättchen
1/2 Eichblattsalat	15 g durchwachsener Speck
1 Bd. glatte Petersilie	2 EL Sherry-Essig
1 Bd. Kerbel	5 EL Haselnussöl
1 Beet Kresse	Salz
1 Bd. Schnittlauch	weißer Pfeffer (a. d. Mühle)
11/2 Scheib. Weizentoastbrot	Zucker
6 EL Öl	300 g Pfifferlinge

1. Spinat und Eichblattsalat waschen, trocken schleudern und klein zupfen. Petersilie und Kerbel von den Stielen zupfen. Die Kresse vom Beet schneiden, den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Salate und Kräuter in einer Schüssel mischen und abgedeckt kalt stellen.

2. Die Toastbrotsscheiben entrinden, in Würfel à 1/2 cm schneiden und in 4 El Öl goldbraun rösten. Die Haselnussblättchen in einer trockenen Pfanne unter Wenden goldbraun rösten. Den Speck sehr fein würfeln.

3. Essig, Nussöl, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker zu einer Vinaigrette verrühren. Die Pfifferlinge putzen, größere Exemplare eventuell halbieren. Die Pfifferlinge schnell und gründlich waschen und behutsam, aber sorgfältig trocken tupfen.

4. Den vorbereiteten Salat dekorativ auf 4 Tellern verteilen. Die Speckwürfel bei starker Hitze in einer großen Pfanne knusprig braten. Das restliche Öl dazugeben und die Pfifferlinge darin 1-2 Minuten braten. Die Vinaigrette dazugeben. Die Pfifferling-Vinaigrette auf dem Salat verteilen. Mit den Croutons und den Haselnussblättchen bestreut servieren.

Als Menü im August - Kräuter-Blattsalat mit lauwarmer Pfifferling-Vinaigrette - Gebratene Hähnchenbrust mit Artischocken-Gurken-Gemüse - Kalte Joghurt-Limetten-Suppe mit Himbeeren

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten

**Pro Portion:** 245 kcal / 1024 kJ; E 2 g, F 16 g, KH 1 g

### 13.5 Maissalat mit Pfifferlingen

200 g Pfifferlinge

4 EL Öl

1 Schalotte

3 EL Weinessig

6 EL Tomatensaft

1 EL Zucker

Salz

Pfeffer

Oregano

400 g Maiskörner aus der Dose

150 g geräucherte Putenbrust

1 Bd. Schnittlauch

Pfifferlinge putzen, kurz waschen, abtropfen lassen, halbieren oder vierteln, 1 Esslöffel Öl erhitzen, die gewürfelte Schalotte darin glasig dünsten. Die Pilze dazugeben, würzen und 5 Minuten braten. Aus Essig, Öl, Tomatensaft und Gewürzen eine pikante Sauce rühren. Den abgetropften Mais in die Sauce geben und 30 Minuten durchziehen lassen. Putenbrust in Würfel schneiden und mit den Pilzen zum Mais geben. Zuletzt mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

**Zubereitungszeit** ca. 30 Minuten

### 13.6 Pfifferlingsalat mit Rapunzeln

4 EL weiße Bohnen (aus der Dose)

4 EL Olivenöl

1/2 TL Anissamen

3 EL Balsamico-Essig

Salz

Pfeffer

1 TL Zucker

1 rote Zwiebel

150 g Feldsalat (Rapunzeln)

200 g Pfifferlinge

Weißer Bohnen in ein Sieb geben, abbrausen und abtropfen lassen. 2 EL Olivenöl leicht erhitzen und die Bohnen mit den Anissamen kurz darin schwenken. 2 EL Balsamico-Essig

zufügen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in die Marinade geben. Alles abkühlen lassen.

Den Feldsalat verlesen, putzen, waschen und trockenschleudern. Die Pfifferlinge putzen und feucht abreiben, evtl. behutsam abrausen.

2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Pfifferlinge bei großer Hitze darin kurz anbraten. Mit 1 EL Balsamico-Essig ablöschen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Feldsalat und Bohnen auf Teller verteilen, die Pfifferlinge darauf anrichten und servieren.

Tipp: Hierfür möglichst kleine Pfifferlinge verwenden.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitung** ca. 25 Min.

**pro Person:** 130 kcal; E 4 g, F 11 g, KH 5 g

### 13.7 Rucola-Salat mit Pfifferlingen

500 g Pfifferlinge	2 EL Weißweinessig
500 g kleine Tomaten	Salz
150 g Rucola	Pfeffer
1/2 Bd. Basilikum	6 EL Olivenöl
1 Zweig Rosmarin	30 g Pinienkerne
1 Knoblauchzehe	4 EL Keimöl
4 EL Balsamico-Essig	30 g gehobelter Parmesan

Pilze putzen und feucht abreiben. Tomaten waschen, putzen, in Scheiben schneiden. Rucola und Kräuter abrausen, trockenschütteln. Rucola in Stücke teilen, vom Basilikum und Rosmarin Blätter bzw. Nadeln abzupfen, fein hacken. Knoblauch pellen, in Scheiben teilen.

Die Tomaten mit Basilikum auf 4 Tellern anrichten. 2 EL Balsamico- mit Weinessig, Salz und Pfeffer verrühren. Olivenöl unterschlagen. Die Hälfte des Dressings über die Tomaten träufeln. Rest mit Rucola mischen.

Pinienkerne ohne Fettzugabe rösten. Pilze im heißen Keimöl 4 Min. braten, nach 2 Min. Rosmarin, Knoblauch zufügen, mitgaren. Würzen, mit 2 EL Balsamico-Essig ablöschen. Pfifferlinge mit dem Rucola über die Tomaten verteilen. Mit Pinienkernen, Parmesan bestreuen.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitung** ca. 40 Min.

**pro Person:** 380 kcal; E 8 g, F 32 g, KH 11 g

### 13.8 Salat mit Pfifferlingen

200 g blaue und grüne Trauben	1/2 Vanilleschote
150 g Friséesalat	1 Eigelb
100 g Pfifferlinge	70 ml Apfelsaft
60 g Walnuskerne	1 TL Zucker
60 g Pinienkerne	1 Prise Salz

Weintrauben abbrausen und gut abtropfen lassen. Trauben von den Stielen zupfen und halbieren, dabei entkernen. Salat putzen, abbrausen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Pfifferlinge verlesen, putzen. In Wasser mit Mehl kurz waschen, auf Küchepapier verteilen, gut trocken tupfen. Walnüsse grob hacken. Alles mit Pinienkernen mischen. Vanilleschote der Länge nach aufritzen und das Mark mit dem Messerrücken herauschaben. Eigelb, Apfelsaft, Zucker, Vanillemark und Salz in einer Metallschüssel glatt verrühren. Über einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen schaumig schlagen, bis die Masse leicht dicklich geworden ist. Salat auf Tellern anrichten und die Zabaione darüber verteilen. Sofort servieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Arbeitszeit:** ca. 35 Min.

**pro Person: ca.:** 260 kcal; E 8 g, F 19 g, KH 14 g

### 13.9 Tomaten-Zucchinsalat mit Pfifferlingen

400 g Pfifferlinge, kleine, frische	400 g Zucchini
100 g Schalotten	1 Bd. Basilikum
3 EL Öl	6 EL Öl
Salz	2 EL Rotweinessig
Pfeffer, schwarz	1 EL Balsamessig
400 g Tomaten	

Pfifferlinge gründlich putzen, evtl. waschen und trockentupfen. Schalotten pellen, fein würfeln, in Öl glasig dünsten. Pfifferlinge zugeben, ca. 10 Min. unter Wenden dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen Tomaten einritzen, überbrühen, abziehen; achteln, dabei entkernen und den Stielansatz entfernen. Zucchini waschen, trockenreiben, putzen, in Scheiben schneiden. Basilikum abspülen, trockentupfen, Blättchen grob hacken.

Öl, Rotweinessig und Balsamessig zur Salatsauce verrühren. Pfifferlinge mit Flüssigkeit, Tomaten und Zucchini mit der Sauce vermischen, ca. 15 Min. durchziehen lassen. Abschmecken.

**Mengenangabe:** 4 Portionen





## 14 Saucen, Marinaden

### 14.1 Pilzsoße

<i>Zutaten</i>	200 ml Sahne
250 g Pfifferlinge	200 ml Milch
1/2 Bd. Lauchzwiebeln	1 EL hellen Soßenbinder
2 EL Öl	1 Bd. glatte Petersilie
1 abgezogene Knoblauchzehe	

Pfifferlinge putzen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und kleinschneiden. Beides in Öl andünsten. Knoblauchzehe dazupressen. Mit Sahne und Milch angießen. Soßenbinder und gehackte glatte Petersilie einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Paßt zu Gnocchi und Muschelnudeln.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Pro Portion** ca. 270 Kalorien / 1130 Joule

### 14.2 Weißer Tomatensud zu Pfifferlingen und confierten Tomaten

2 kg Tomaten	(aus 500 g Bohnen in der Schote;
Meersalz	z.B. Borlotti-, Saubohnen o.Ä.)
2 Zitronen (unbehandelt)	Salz
1 Orange (unbehandelt)	4 EL Creme fraîche
4 Knoblauchzehen	80 g Schlagsahne
150 ml Olivenöl	Pflanzenöl zum Braten
2 Zweige Thymian	50 g Butter
2 Zweige Rosmarin	weißer und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
400 g Pfifferlinge	4 Stängel Petersilie
100 g frisch gepalzte Bohnen	

Am Tag vor dem Essen: 8 Tomaten beiseite legen, den Rest mit wenig Meersalz pürieren und in einem Tuch über einen Topf hängen, um den abtropfenden klaren Saft aufzufangen. Das Tomatenfruchtfleisch anderweitig (z.B. für eine Tomatensauce) verwenden. Die restlichen Tomaten überbrühen, kalt abschrecken, häuten, entkernen und achteln. Zitronen und Orange heiß abwaschen, trockenreiben und mit einem Zestenreißer die Schale abziehen. Die Knoblauchzehen nicht abziehen, aber mit einem Messer etwas andrücken. Die Tomatenachtel auf ein Blech legen. Mit 50 ml Olivenöl, Thymian- und Rosmarinzweigen, Zitronen- und Orangenzesten im Elektro-Ofen bei 80 Grad (Gas: kleinste Stufe) in 4-5

Stunden trocknen lassen, also 'confieren'.

Am Tag des Essens: Pfifferlinge putzen, in reichlich Wasser kurz waschen, trockentupfen. Bohnen in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser legen, aus der Haut drücken.

Den klaren Tomatensaft bis auf ca. 300 ml reduzieren. Mit Creme fraîche und Sahne im Mixer oder mit dem Pürierstab zur gewünschten Bindung aufmixen. Die Bohnenkerne zu der Sauce geben. Dann die confierten Tomaten im Backofen bei 120 Grad (Gas: kleinste Stufe) 5 Minuten erwärmen.

Die Pfifferlinge im heißen Pflanzenöl etwa 3 Minuten braten, dann die Butter zugeben. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Petersilie abrausen, trockenschütteln. Blättchen abzupfen, hacken und zu den Pilzen geben.

Tomatensud und Bohnen auf vier Teller verteilen. Mit confierten Tomaten und Pfifferlingen anrichten und mit schwarzem Pfeffer bestreut servieren. Nach Belieben mit in Butter oder Olivenöl gedünsteten Zwiebelringen servieren.

**BITTE BEACHTEN: TOMATEN AM TAG VORHER VORBEREITEN**

**Mengenangabe:** 4 Portionen

## 15 Sonstiges

### 15.1 Gebratene Pfifferlinge

600 g Pfifferlinge

Salz, Pfeffer

60 g Butter

gehackte Petersilie oder Schnittlauch

Eine große Pfanne mit dickem Boden sehr stark erhitzen, die Butter schnell (Pfanne schwenken) zergehen lassen, dann nur so viele Pfifferlinge in die Pfanne füllen, dass sie nebeneinander Platz haben. Bei sehr starker Hitze ca. 3 Minuten braten oder bis eventuell austretender Saft verdunstet ist. Dann salzen und pfeffern, nach Geschmack gehackte Petersilie unterrühren und sofort servieren.

**Mengenangabe:** 2 Personen



## 16 Vegetarisches, Vollwert

### 16.1 Gebratene Pfifferlinge mit Petersilienrisotto und Rote Beete Schaum

*Für das Risotto:*

400 g Rundkornreis  
 500 ml Brühe  
 200 ml Weißwein  
 100 ml Sahne  
 200 g Parmesankäse  
 2 Bd. glatte Petersilie  
 1 Zwiebel  
 4 EL Olivenöl  
 Salz, Pfeffer, Muskatnuss

400 g Pfifferlinge, geputzt  
 1 Zwiebel, gewürfelt  
 Salz und Pfeffer

*Für den Rote-Beete-Schaum:*

1 Knolle Rote Beete, vorgekocht und gewürfelt  
 100 ml Brühe  
 100 ml Milch  
 10 g Lecithin  
 2 EL Balsamico  
 Salz, Pfeffer

*Für die Pilze:*

Zubereitung des Risottos: Den Reis mit Olivenöl anschwitzen und mit der Brühe und dem Weißwein nach und nach ablöschen und auffüllen. Dann unter ständigem Rühren köcheln lassen und zum Schluss die Sahne und den Parmesankäse untermischen. Für das Petersilienpüree die Petersilie und die Zwiebelwürfel blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken. Dann mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Muskat pürieren, kurz vor dem Anrichten unter das Risotto mischen.

Zubereitung der Pilze: Die Pfifferlinge in etwas Olivenöl braten. Die Zwiebel dazugeben und die Pilze abschmecken.

Zubereitung des Rote-Beete-Schaums: Die Rote Beete mit den übrigen Zutaten pürieren. Die Sauce passieren und lauwarm aufschäumen.

**Mengenangabe:** 4 Personen

### 16.2 Gulasch mit Eierschwammerln

500 g Eierschwammerln (Pfifferlinge)  
 1 Zwiebel große  
 2 Knoblauchzehen  
 1 Bd. Petersilie  
 2 EL Butter  
 1 EL Zitronensaft

0.5 l Gemüsebrühe, selbst gekocht oder aus Würfeln  
 1 EL Paprikapulver, edelsüß  
 4 EL Sahne saure  
 Salz  
 schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1. Die Eierschwammerln (Pfifferlinge) putzen und eventuell kurz kalt abspülen, dabei größere Pilze halbieren. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

Die Petersilie waschen, trocken schwenken und ebenfalls fein hacken.

2. In einem Topf die Butter erhitzen, die Zwiebel- und die Knoblauchstückchen darin glasig braten. Die Petersilie und die Eierschwammerln zufügen und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren etwa 10 Minuten schmoren lassen.

3. Das Eierschwammerlgulasch mit dem Zitronensaft und der Gemüsebrühe aufgießen, das Paprikapulver unterrühren und aufkochen lassen. Die Pilze bei schwacher Hitze in etwa 10 Minuten fertig garen.

4. Die saure Sahne unterrühren. Das Eierschwammerlgulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passt frisches Weißbrot.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 45 Minuten

720 kJ

### 16.3 Serviettenknödel mit Pfifferlings-Rahm

3/4 l Milch	1 geh. EL Mehl
5 Brötchen (vom Vortag; 250 g)	100-150 g Schlagsahne
5 Eier + 3 Eigelb (Gr. M)	1/2 TL Gemüsebrühe (Instant)
Salz, Pfeffer, Muskat	2 EL Butter/Margarine
400-500 g Pfifferlinge	1/2 Bd. Petersilie
1 mittelgroße Zwiebel	Alufolie, Klarsichtfolie
1 EL Öl	

Milch erwärmen. Brötchen würfeln, Milch darüber gießen. Eier und Eigelb verquirlen, würzen. Über die Brötchen gießen, gut mischen. Ca. 15 Minuten ziehen lassen. Je 2 Streifen Klarsicht- und Alufolie von ca. 40 cm Länge schneiden. Je 1 Streifen Klarsicht- auf 1 Streifen Alufolie legen. Je 1/2 Knödelmasse längs auf 1 Streifen verteilen. Zur Rolle formen. Knödelmasse erst in Klarsicht-, dann in Alufolie wickeln, an den Enden fest zusammendrehen. Im großen Topf in leicht siedendem Wasser ca. 30 Minuten ziehen lassen. Pilze putzen, säubern oder kurz waschen und trockentupfen. Je nach Größe halbieren. Zwiebel schälen, hacken. Im heißen Öl andünsten. Pilze unter Wenden ca. 5 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl bestäuben, anschwitzen. Mit 1/4 l Wasser und Sahne ablöschen. Aufkochen, Brühe einrühren. Ca. 5 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knödel herausheben, Folien entfernen. Knödel in breite Scheiben schneiden. Fett erhitzen. Knödel darin evtl. portionsweise goldbraun braten. Alles anrichten. Petersilie waschen, hacken, darüber streuen. Getränk: kühles Bier.

**Mengenangabe:** 4 Personen:

**Zubereitungszeit** ca. 1 1/2 Std.

**pro Portion ca.:** 530 kcal / 2220 kJ; E 17 g, F 29 g, KH 47 g

**16.4 Wirsingspätzle mit Pilzen**

400 g Dinkel oder je 200 g Dinkel u. Weizen, sehr fein gemahlen	200 g Pfifferlinge oder Champignons
Salz	1 Zwiebel große
1 Prise(n) Muskatnuss, frisch gerieben	50 g Butter
3 Eier	0.5 TL Kümmelkörner
270 ml Mineralwasser kohlenensäurehaltiges	1 EL Öl kaltgepresstes
500 g Wirsing	1 Bd. Petersilie, frisch gehackt

1. Das Mehl in eine Rührschüssel geben. 1 gestrichenen Tl. Salz, den Muskat und die Eier hinzufügen. So viel Mineralwasser einrühren, dass ein geschmeidiger, nicht zu weicher Teig entsteht. Den Teig mit dem Rührlöffel oder den Knetbacken des Rührgerätes so lange durchschlagen, bis er Blasen wirft. Dann 20 - 30 Minuten quellen lassen.
2. Inzwischen von dem Wirsingkopf unschöne Blätter entfernen. Den Kopf halbieren und den Strunk keilförmig herausschneiden. Den Wirsing in 1/2 cm feine Streifen schneiden.
3. Die Pilze kurz unter fließendem Wasser waschen, putzen und vierteln.
4. Die Zwiebel fein schneiden. Die Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen. Die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze hellbraun braten.
5. Die Pilze zu den Zwiebeln geben und 1 - 2 Minuten anbraten.
6. Den Wirsing dazugeben und mit Salz und Kümmel würzen. Bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten dünsten.
7. Gleichzeitig in einem großen Topf etwa 2 l Wasser mit 1 Prise Salz und dem Öl zum Kochen bringen.
8. Den gequollenen Spätzleteig nochmal durchschlagen. Er sollte geschmeidig und weich sein; eventuell noch etwas Mineralwasser unterrühren.
9. Einen Teil des Teiges auf das nasse Spatzenbrett streichen. Mit einem Spatzenschaber oder einem großen Messer etwa 1/2 cm breite Streifen in das kochende Wasser schaben. Oder den Teig durch eine Spätzlepresse oder einen Spätzlehobel ins Wasser geben. Die Spätzle, wenn sie hochsteigen, noch einmal kurz aufkochen lassen, dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in ein Sieb geben. Die Spätzle mit kaltem Wasser abschrecken, durchschütteln und abtropfen lassen. Den restlichen Teig ebenso verarbeiten.
10. Die abgetropften Spätzle mit dem Wirsing und den Pilzen vermischen. Die Petersilie darüber streuen.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 75 Minuten

2400 kJ





## 17 Vorspeisen, Suppen

### 17.1 Bouillon mit Pfifferlingen

1 kl. Bund Suppengrün	schwarzer Pfeffer
2 TL Öl	1 Dos. (425 ml) Pfifferlinge
1-2 Lorbeerblätter	1 mittelgroße Zwiebel
4 TL klare Fleischbrühe	4 Scheib. (ca. 100 g) Roastbeef-Aufschnitt
80-100 g Spätzle	1/2 Bd. Petersilie
Salz	

Suppengrün putzen, waschen, kleinschneiden und in 1 TL Öl andünsten. Lorbeer zufügen. Dann mit 1 l Wasser ablöschen, aufkochen. Brühe darin auflösen. Alles 20-30 Minuten köcheln lassen. Spätzle in kochendem Salzwasser 10-12 Minuten garen. Pilze abtropfen lassen, evtl. kleiner schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln. Roastbeef in Streifen schneiden. Brühe durchsieben. Spätzle abtropfen lassen, 1 TL Öl erhitzen. Zwiebel und Pilze leicht anbraten. Mit der Brühe ablöschen, aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Roastbeef und Spätzle zufügen. Petersilie waschen, hacken, darüberstreuen.

Als Menü im Dezember 1997: VORSPEISE: Bouillon mit Pfifferlingen HAUPTGERICHT: Entenbrust mit Kartoffelbällchen DESSERT: Gewürztraminer-Creme mit Pflaumen

**Mengenangabe:** 4 Personen:

**Zubereitungszeit** ca. 40 Min.

**Pro Portion ca.:** 160 kcal / 670 kJ; E 10 g, F 5 g, KH 18 g

### 17.2 Cappuccino von Pfifferlingen

<i>Klare Pfifferlingsbrühe</i>	<i>Pfifferlingsmilch</i>
150 g Pfifferlinge geputzt	80 g Pfifferlinge geputzt
400 ml Rinderkraftbrühe (sehr kalt)	100 ml Milch
1 Eiweiß	1 TL Butter
Salz	1 Schalotte
	Salz und Pfeffer

Zubereitung: Klare Pfifferlingsbrühe: Das Eiweiß und die kalte Brühe mit einem Schneebesen leicht verrühren, die geputzten Pfifferlinge beifügen und bei kleiner Hitze aufkochen lassen. Sofort von der Hitze nehmen, wenn die Brühe einmal ordentlich aufgeköcht hat, und bei minimaler Hitze noch 20 Min ziehen lassen, vorsichtig durch ein Tuch passieren und die nun entstandene klare Pfifferlingsbrühe nochmals aufkochen und mit Salz vorsichtig abschmecken.

Zubereitung: Pfifferlingsmilch: Die Schalotte würfeln und zusammen mit den Pfifferlingen in der Butter glasig anschwitzen, mit der Milch ablöschen und einmal aufkochen lassen.

Bei sehr kleiner Hitze ein paar Minuten ziehen lassen, mit Salz und sehr wenig Pfeffer abschmecken und mit dem Zauberstab pürieren. Beim pürieren entsteht ein leichter Milchschaum. Topf zur Seite stellen ohne weiter im Schaum zu rühren.

Anrichten: Die Pfifferlingsbrühe in eine vorgewärmte Cappuccinotasse füllen und mit einem Esslöffel den Schaum der Pfifferlingsmilch vorsichtig abnehmen und noch vorsichtiger auf die Brühe geben. Reicht der Schaum nicht aus einfach noch mal kurz die Milch pürieren und ein wenig stehen lassen; jetzt kann man weiteren Pfifferlingsschaum herunternehmen.

**Mengenangabe:** 2 Personen

### 17.3 Feines Pfifferlingssüppchen

300 g Pfifferlinge	100 ml Madeira-Wein
2 klein. Schalotten	800 ml Hühnerbrühe
3 Frühlingszwiebeln	125 g Rahmfrischkäse
50 g Butter	Salz
1 Knoblauchzehe	Pfeffer

Die Pfifferlinge putzen, nur kurz waschen, abtropfen lassen und anschließend bis auf einige zum Garnieren klein hacken. Die Schalotten abziehen und klein würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten und Frühlingszwiebeln zugeben. Den Knoblauch dazupressen und alles unter Rühren goldgelb braten. Die ganzen und die klein geschnittenen Pilze zugeben und etwa 7 Minuten mitschmoren. Sobald die Flüssigkeit verkocht ist, die ganzen Pilze herausnehmen und beiseitelegen. Die restlichen Pilze im Topf mit Madeira und Brühe angießen. Suppe etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis die Pilze gar sind. Den Frischkäse zerkleinern und in der Suppe schmelzen lassen. Salzen und pfeffern.

**Mengenangabe:** 4 Personen

### 17.4 Hummercremesuppe mit Pfifferlingen

2 Flaschen trockener Rotwein à 0,75 l,	1 Zimtstange,
0.1 l roter Portwein,	1 kg entbeinte Hirschkalbschulter,
1 frisches Lorbeerblatt,	200 g geputzte kleine Pfifferlinge (oder Austernpilze),
1 EL angedrückter Wacholder,	1 EL Preiselbeeren,
1/2 TL zerstoßener schwarzer Pfeffer,	2 EL Sahne,
Salz,	2 EL saure Sahne
1 Sternanis,	

Rotwein und Portwein mit Lorbeer, Wacholder, Pfeffer, Salz, Sternanis und Zimt aufkochen. Um ein Viertel reduzieren. Hirschkalbschulter einlegen, über Nacht marinieren. Am nächsten Tag das Fleisch herausnehmen, in 1 cm große Würfel schneiden. Marinierflüssigkeit durch ein Sieb geben, nochmals um ein Viertel reduzieren. Fleisch hinzufügen, etwa 20 Minuten köcheln lassen. Pfifferlinge hinzufügen, weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit Preiselbeeren, Sahne und saurer Sahne abschmecken. Nach Bedarf salzen.

Anrichten: Suppe in vorgewärmten tiefen Tellern servieren. Dazu passen in Butter angebratene Schupfnudeln.

Weintipp: 1999 Ehrenstetter Ölberg Spätburgunder Qualitätswein trocken, Winzergenossenschaft Ehrenstetten, Baden

**Mengenangabe:** 6 -8 PERSONEN:

**Zubereitungszeit:** 1 Stunde plus 12 Stunden Marinierzeit

### 17.5 Kartoffel-Lauchsuppe mit Pfifferlingen und krossen Speckchips

400 g Kartoffeln, mehlig kochend

200 g Lauch, nur das Weiße

180 g Möhren, Sellerie und

Petersilienwurzel (je 60 g)

120 g Butter

1 Bd. Kräuterbündel

(2 Lorbeerblätter und

je 5 Zweige Majoran, Petersilie, glatt, Thymian)

200 ml Sahne

2 l Kalbsfond

1 Prise Meersalz

frisch gemahlener weißer Pfeffer

*Einlagenzutat*

10 Scheib. Sehr dünne Scheiben Schinkenspeck

1 Bd. Schnittlauch

2 Stangen Lauch

300 g Pfifferlinge

40 g Butter

Kartoffeln waschen, schälen und klein schneiden. Lauch und Suppengemüse putzen, klein schneiden, in 80 g Butter anschwitzen (restliche Butter würfeln und kaltstellen). Kartoffeln dazugeben, Fond angießen und aufkochen. Kräuterbündel hineingeben, Suppe 20 Minuten köcheln lassen, anschließend Kräuterbündel entfernen. Suppe mit kalten Butterwürfeln pürieren, durch ein feines Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne steif schlagen, kaltstellen. Einlage: Backofen auf 200 °C vorheizen. Schinkenscheiben in breite Streifen reißen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und etwa 5 Minuten im Ofen kross backen. Schnittlauch fein schneiden. Lauch und Pfifferlinge putzen und klein schneiden. Lauch in einer Pfanne in Butter ansautieren, Pilze dazugeben und mitgaren, salzen und mit Schnittlauch fertig stellen. Kartoffelsuppe mit geschlagener Sahne anrichten, mit Lauch-Pfifferlingen und Speckchips servieren.

**Mengenangabe:** 10 Personen

### 17.6 Kraftbrühe mit Pfifferlingen

1 kg Knochen von Reh und Hirsch	4 Pfefferkörner schwarze
2 Bd. Suppengrün	375 ml Rotwein kräftiger
1 Petersilienwurzel kleine	0.5 Zweig(e) Rosmarin
50 g Butterschmalz	1 l Fleischbrühe
1 Blatt Lorbeer	Salz
8 Wacholderbeeren	200 g Pfifferlinge kleine
2 Pimentkörner	125 ml Madeira

1. Die Knochen gründlich waschen und trockentupfen. Das Suppengrün und die Petersilienwurzel putzen, waschen und grob würfeln. In einem Topf das Butterschmalz erhitzen, die Knochen und das Gemüse darin kräftig anbraten.
2. Das Lorbeerblatt und die Gewürzkörner in einem Mörser grob zerstoßen und kurz mitbraten. Von dem Rotwein 1/8 l angießen und ganz verkochen lassen. Den Vorgang mit dem restlichen Wein noch zweimal wiederholen.
3. Den Rosmarinzweig zu den Knochen geben und die Brühe angießen. Die Brühe salzen und etwa 5 Stunden lang mit lose aufgelegtem Deckel ziehen lassen. Sie soll nicht kochen.
4. Die Pfifferlinge putzen, nicht waschen. Die Knochen aus der Brühe entfernen. Die Brühe durch ein Sieb gießen. Das Sieb reinigen, mit einem Küchentuch auslegen und die Brühe noch einmal hindurchgießen. Dann wieder erhitzen und mit Salz und dem Madeira abschmecken. Mit den Pilzen in Suppentassen geben.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 360 Minuten

1500 kJ

### 17.7 Pfifferling-Lauchsuppe mit Kresse

200 g Pfifferlinge	700 ml Gemüsebrühe
1 Schalotte	Salz
500 g Lauch	Pfeffer aus der Mühle
30 g Butter	etwas Muskatnuss, frisch gerieben
2 EL Weizenmehl	1 Kästchen Kresse
1 EL Weißweinessig	

- Pfifferlinge putzen. Schalotte fein würfeln. Lauch in feine Streifen schneiden. Butter in einem Topf aufschäumen lassen. Schalottenwürfel darin hell anschwitzen, Lauch zugeben und 5 bis 7 Minuten bei milder Hitze dünsten. Pfifferling hinzufügen und nochmals 5 Minuten dünsten.
- Mehl einrühren und unter ständigem Rühren anschwitzen. Mit Essig ablöschen und mit Gemüsebrühe auffüllen. Einmal aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Suppe mit Kresse bestreut servieren.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit:** ca. 35 Minuten

## 17.8 Pfifferlinge in Würz-Essig

500 g Pfifferlinge	2 TL Zucker, ca.
4 Knoblauchzehen	2 TL Senfkörner
2 klein. Zwiebeln	1 TL Pfefferkörner
1 Zweig Rosmarin	3 Lorbeerblätter
1/2 l Weißwein-Essig	10 Wacholderbeeren
1 TL Salz, gehäuft	

1. Pilze putzen, waschen, abtropfen lassen. Evtl. halbieren. Knoblauch und Zwiebeln schälen, würfeln. Rosmarin waschen. Pilze in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen.
2. 1 l Wasser, Essig, Rosmarin, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzzutaten aufkochen.
3. Pilze mit kochendheißem Sud begießen, verschließen (Rest Sud aufheben). Am 2. Tag Sud abgießen, erneut aufkochen und über die Pilze gießen. Am 3. Tag wiederholen. Bei Bedarf stets mit übrigem Sud ergänzen, so dass die Pilze bedeckt sind. Ca. 1 Woche ziehen lassen.

**Mengenangabe:** 3 Gläser à ca. 500 ml:

**Zubereitungszeit** ca. 30 Min.

**Wartezeit** ca. 9 Tage

**Haltbarkeit** ca. 1 Jahr.

## 17.9 Pfifferlingscremesuppe

400 g Pfifferlinge	0.1 l trockener Weißwein
3 Schalotten	1 l Hühnerbrühe (Inst.)
3 Tomaten	Salz
1 Knoblauchzehe	Pfeffer
60 g roher Schinken (luftgetrocknet)	Olivenöl
0.2 l Sahne	2 Brötchen vom Vortag

Pfifferlinge waschen und putzen, gut abtropfen lassen, 4 Esslöffel mit den schönsten Pilzen beiseite stellen. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden, die Knoblauchzehe schälen und fein hacken, die Tomaten waschen und achteln, den Schinken in Streifen schneiden. In einem Topf zunächst den Schinken in Olivenöl andünsten, dann die Schalotten bis sie glasig sind, dann den Knoblauch, dann die Pfifferlinge, alles zusammen bei niedriger Hitze 5 Minuten dünsten. Die Tomaten einrühren, salzen, pfeffern, mit dem Weißwein ablöschen, einmal kurz aufkochen, dann mit der Hühnerbrühe auffüllen und etwa 30 Minuten dezent kochen lassen, dann die Sahne dazu, und schließlich die Suppe

im Mixer oder mit dem Zauberstab pürieren. Noch einmal abschmecken. Die weichen Brötchen in zentimetergroße Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl knusprig braten. In einer zweiten Pfanne die restlichen Pfifferlinge wie oben beschrieben kurz braten. Die heiße Suppe in flachen Tellern servieren, je einen Esslöffel Pfifferlinge und Croutons nebeneinander in die Mitte streuen und sofort servieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

### 17.10 Zucchinicremesuppe mit Pfifferlingen

1 klein. Zwiebel,	Muskat,
1 klein. Petersilienwurzel,	30 ml trockener Weißwein,
1/2 Bd. Petersilie,	300 ml Gemüsebrühe (Instant),
300 g Zucchini,	100 g kleine Pfifferlinge,
1 EL Butter,	2 EL Creme fraîche
Salz, Pfeffer,	

Zwiebel schälen, hacken. Petersilienwurzel abbrausen, putzen und in Scheiben teilen. Petersilie abbrausen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen. Einige beiseitelegen, Rest hacken. Zucchini waschen, putzen, würfeln.

Zwiebel, Petersilienwurzel in 1/2 EL Butter anbraten. Zucchini, gehackte Petersilie zufügen, andünsten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Wein, Brühe zufügen, 5 Min. köcheln.

Pilze abreiben, in 1/2 EL Butter 2 Min. braten. Würzen. Suppe mit der Creme fraîche verfeinern und durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen, mit Pilzen, Petersilienblättchen anrichten.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitung** ca. 35 Min.

**pro Person:** 70 kcal; E 2 g, F 5 g, KH 3 g

## Index

### ANTIPASTI

Pfifferlinge in Würz-Essig, 69

### ARD-BUFFET

Risotto mit Pilzen, 50

### AUGUST

Geschnetzeltes mit Pfifferlingen, 15

Hasenfilet & Pfifferlinge in Rotweins-  
soße, 16

Kräuter-Blattsalat mit lauwarmer  
Pfifferling-Vinaigrette, 52

Pfifferlinge mit Geflügelleber, 20

Serviettenknödel mit Pfifferlings-  
Rahm, 62

### AUSTERNPILZ

Risotto mit Pilzen, 50

### BACKOFEN

Filet-Gratin mit Pfifferlingsrahm, 7

### BANDNUDEL

Bandnudeln mit Pilzen, 37

### BAYRISCH

Hirschgulasch mit Reherl, 16

### BEILAGE

Pfifferlinge in Portwein, 1

### BLATTSALAT

Kräuter-Blattsalat mit lauwarmer  
Pfifferling-Vinaigrette, 52

### BOUILLON

Bouillon mit Pfifferlingen, 65

### BROKKOLI

Rinderfilet mit Broccoli-Pfifferling-  
Gemüse, 20

### CHAMPIGNON

Feines Pilzragout, 32

Pilz-Pastete, 46

Pilze in Essig, 5

Pilzgulasch, 34

Risotto mit Pilzen, 50

### CRPE

Crêpes mit Pfifferlingen, 37, 38

Crêpes mit Pfifferlingen und Frühlings-  
zwiebeln, 39

### DEZEMBER

Bouillon mit Pfifferlingen, 65

Filetaufauf mit Pfifferlingen, 13

### DINKEL

Wirsingspätzle mit Pilzen, 63

### DORSCH

Fischfilet mit Pilzen, 9

### EI

Pfifferlinge mit Rührei, 3

Wirsingspätzle mit Pilzen, 63

### EINFACH

Friseesalat mit Pfifferlingen, 51

Kräuter-Blattsalat mit lauwarmer  
Pfifferling-Vinaigrette, 52

Pfifferlinge mit Rührei, 3

Pilzsoße, 57

### EINGELEGTES

Pilze in Essig, 5

### EINGEMACHTES

Eierschwämme oder Steinpilze, einge-  
macht nach tessiner Art, 5

### FELDSALAT

Pfifferlingsalat mit Rapunzeln, 53

### FENCHEL

Kaninchenkeulen auf Paprikafenchelge-  
müse dazu Salbeipolenta, 18

### FESTLICH

Filetspitzen Stroganoff, 13

### FILET

Filet-Gratin mit Pfifferlingsrahm, 7

Filetaufauf mit Pfifferlingen, 13

Hasenfilet & Pfifferlinge in Rotweins-  
soße, 16

Rinderfilet mit Broccoli-Pfifferling-  
Gemüse, 20

Schweinefilet auf Rahmpfifferlingen  
mit Kartoffelecken, 21

- Schweinefilettranche mit Rösti und Pfifferlingen, 22
- TOURNEDOS MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN, 24
- Tournedos mit frischen Pfifferlingen, 12, 23
- FISCH
- Fischfilet mit Pilzen, 9
- Geschmorte Steinbuttscheiben mit Pfifferlingen, 9
- Lachs mit Pfifferlingen, 10
- Lachsschnitte im Rösti auf Pfifferlingen à la Creme, 11
- Matjesfilet naturell mit warm marinierten Pfifferlingen und Schwarzbrot, 11
- FLEISCH
- Filet-Gratin mit Pfifferlingsrahm, 7
- Filetauflauf mit Pfifferlingen, 13
- Gefüllte Rumpsteaks mit Rahmgrauben und Pfifferlingen, 14
- Gerolltes Rindsfilet mit Girolles und Pommes-Pont-Neuf, 14
- Geschnetzeltes mit Pfifferlingen, 15
- Kaninchenkeulen auf Paprikafenchelgemüse dazu Salbeipolenta, 18
- Koteletts mit Pfifferlingen, 19
- Ländliche Pastete mit Pfifferlingen, 45
- Rinderfilet mit Broccoli-Pfifferling-Gemüse, 20
- Schweinefilet auf Rahmpfifferlingen mit Kartoffelecken, 21
- Schweinefilettranche mit Rösti und Pfifferlingen, 22
- Schweineroulade mit Pfifferlingfüllung, 22
- TOURNEDOS MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN, 24
- Tournedos mit frischen Pfifferlingen, 12, 23
- FLEISCHGERICHT
- Kalbsnuß in Rieslingrahm mit Pfifferlingen, 18
- FUSILLI
- Fusilli mit Pfifferlingen, 40
- GAESTE
- Gulasch mit Eierschwammerln, 61
- Hirschgulasch mit Reherl, 16
- Kalbsmedaillons mit Pfifferlingen, 17
- Wirsingspätzle mit Pilzen, 63
- GEFLUEGEL
- Bayrisches Hähnchen mit Pfifferlingen und Semmelknödeln, 25
- Geschmortes Hähnchen mit Pfifferlingen, 25
- Hähnchen-Geschnetzeltes nach 'Stroganoff-Art', 26
- Putenroulade mit Steinpilz-Pfifferlingfüllung auf Eiernudeln, 26
- Wachtel im Bacon-Mantel mit Pfifferlingsgemüse, 27
- GEMUESE
- Schmorgurken-Pfifferling-Gemüse mit Sesamkartoffeln, 35
- Zwiebeln mit Pfifferlingfüllung, 36
- GEMUESEGERICHT
- Feines Pilzragout, 32
- GNOCCHI
- Pilzsoße, 57
- GRATIN
- Filet-Gratin mit Pfifferlingsrahm, 7
- Pfifferlingsgratin, 7
- GRAUPE
- Gefüllte Rumpsteaks mit Rahmgrauben und Pfifferlingen, 14
- GURKE
- Schmorgurken-Pfifferling-Gemüse mit Sesamkartoffeln, 35
- HASE
- Hasenfilet & Pfifferlinge in Rotweinsoße, 16
- HAUPTGERICHT
- Hirschgulasch mit Reherl, 16
- HERBST
- Hirschgulasch mit Reherl, 16



- HERING  
Matjesfilet naturell mit warm marinierten Pfifferlingen und Schwarzbrot, 11
- HERZHAFT  
Crêpes mit Pfifferlingen, 37
- HIRSCH  
Hirschgulasch mit Reherl, 16  
Kraftbrühe mit Pfifferlingen, 67
- HUHN  
Bayrisches Hähnchen mit Pfifferlingen und Semmelknödeln, 25  
Geschmortes Hähnchen mit Pfifferlingen, 25  
Hähnchen-Geschnetzeltes nach 'Stroganoff-Art', 26
- HUMMER  
Hummercremesuppe mit Pfifferlingen, 66
- INFORMATION  
Pfifferling, 29  
Pfifferlinge, 29
- INNEREI  
Pfifferlinge mit Geflügelleber, 20
- ITALIEN  
Fusilli mit Pfifferlingen, 40
- JANUAR  
Rahmkartoffeln mit Pfifferlingen, 34
- JULI  
Risotto mit Pfifferlingen, 49
- JUNI  
Pfifferlinge in Würz-Essig, 69
- KAESE  
Käse-Pfifferling-Salat, 52  
Pfifferlinge mit Käsekruste, 34
- KALB  
Kalbsmedaillons mit Pfifferlingen, 17
- KALBFLEISCH  
Kalbsnuß in Rieslingrahm mit Pfifferlingen, 18
- KALORIENARM  
Friseesalat mit Pfifferlingen, 51
- Gulasch mit Eierschwammerln, 61
- KANINCHEN  
Kaninchenkeulen auf Paprikafenchelgemüse dazu Salbeipolenta, 18
- KARTOFFEL  
Bratkartoffeln mit Pfifferlingen, 31  
Kartoffel-Lauchsuppe mit Pfifferlingen und krossen Speckchips, 67  
Rahmkartoffeln mit Pfifferlingen, 34  
Schmorgurken-Pfifferling-Gemüse mit Sesamkartoffeln, 35
- KASSELER  
Geschnetzeltes mit Pfifferlingen, 15
- KLASSISCH  
Filetspitzen Stroganoff, 13
- KNOEDEL  
Bayrisches Hähnchen mit Pfifferlingen und Semmelknödeln, 25  
Serviettenknödel mit Pfifferlings-Rahm, 62
- KOTELETT  
Koteletts mit Pfifferlingen, 19
- KRAEUTER  
Gerolltes Rindsfilet mit Girolles und Pommes-Pont-Neuf, 14  
Kräutereinudeln mit Pfifferlingen, 40
- KRESSE  
Pfifferling-Lauchsuppe mit Kresse, 68
- LACHS  
Lachs mit Pfifferlingen, 10  
Lachsschnitte im Rösti auf Pfifferlingen à la Creme, 11
- LAUCH  
Kartoffel-Lauchsuppe mit Pfifferlingen und krossen Speckchips, 67  
Pfifferling-Lauchsuppe mit Kresse, 68
- LEBER  
Pfifferlinge mit Geflügelleber, 20
- LEICHT  
Hummercremesuppe mit Pfifferlingen, 66
- LENGFISCH  
Fischfilet mit Pilzen, 9

## MADEIRA

Kraftbrühe mit Pfifferlingen, 67

## MAIS

Maissalat mit Pfifferlingen, 53

## MATJES

Matjesfilet naturell mit warm marinier-  
ten Pfifferlingen und Schwarzbrot,  
11

## MEERESFRUCHT

Hummercremesuppe mit Pfifferlingen,  
66

## MEHLSPEISE

Crêpes mit Pfifferlingen, 37, 38  
Crêpes mit Pfifferlingen und Frühlings-  
zwiebeln, 39  
Pizza mit Pfifferlingen, 42

## MUSCHELNUDEL

Pilzsoße, 57

## NORMAL

Pfifferlinge mit Geflügelleber, 20

## NUDEL

Bandnudeln mit Pilzen, 37  
Frischeinudeln mit Pfifferlingen, Ruco-  
la und Knoblauchrahm, 39  
Fusilli mit Pfifferlingen, 40  
Kräutereinudeln mit Pfifferlingen, 40  
Pfifferling-Soße, 41

## NUDELGERICHT

Pilzsoße, 57

## NUDELSAUCE

Pilzsoße, 57

## P4

Bratkartoffeln mit Pfifferlingen, 31  
Pfifferling-Soße, 41  
Pfifferlinge mit Geflügelleber, 20  
Pilzsoße, 57  
Rahmkartoffeln mit Pfifferlingen, 34  
Tomaten-Zucchinsalat mit Pfifferlin-  
gen, 55

## PAPRIKA

Pfifferlinge mit Rührei, 3

## PASTETE

Ländliche Pastete mit Pfifferlingen, 45  
Pilz-Pastete, 46

## PFANNENGERICHT

Bratkartoffeln mit Pfifferlingen, 31

## PFIFFERLING

Bandnudeln mit Pilzen, 37  
Bayrisches Hähnchen mit Pfifferlingen  
und Semmelknödeln, 25  
Bouillon mit Pfifferlingen, 65  
Bratkartoffeln mit Pfifferlingen, 31  
Cappuccino von Pfifferlingen, 65  
Crêpes mit Pfifferlingen, 37, 38  
Crêpes mit Pfifferlingen und Frühlings-  
zwiebeln, 39  
Eierschwämme oder Steinpilze, einge-  
macht nach tessiner Art, 5  
Eierschwammlı Monsieur, 31  
Feines Pfifferlingssüppchen, 66  
Feines Pilzragout, 32  
Filet-Gratin mit Pfifferlingsrahm, 7  
Filetauflauf mit Pfifferlingen, 13  
Filetspitzen Stroganoff, 13  
Fischfilet mit Pilzen, 9  
Frische Pfifferlinge mit Serranoschın-  
ken, 32  
Frische Pfifferlinge mit Speck und  
Zwiebeln in Rahm, dazu Semmel-  
knödel, 33  
Frischeinudeln mit Pfifferlingen, Ruco-  
la und Knoblauchrahm, 39  
Friseesalat mit Pfifferlingen, 51  
Fusilli mit Pfifferlingen, 40  
Gebratene Pfifferlinge, 59  
Gebratene Pfifferlinge mit Petersilienri-  
sotto und Rote Beete Schaum, 61  
Gefüllte Rumpsteaks mit Rahmgraupen  
und Pfifferlingen, 14  
Gemischter Salat mit Pfifferlingen, 51  
Gerolltes Rindsfilet mit Girolles und  
Pommes-Pont-Neuf, 14  
Geschmorte Steinbuttscheiben mit Pfif-  
ferlingen, 9  
Geschmortes Hähnchen mit Pfifferlin-  
gen, 25

- Geschnetzeltes mit Pfifferlingen, 15  
 Gulasch mit Eierschwammerln, 61  
 Hähnchen-Geschnetzeltes nach  
 'Stroganoff-Art', 26  
 Hasenfilet & Pfifferlinge in Rotweinsou-  
 ße, 16  
 Hirschgulasch mit Reherl, 16  
 Hummercremesuppe mit Pfifferlingen,  
 66  
 Käse-Pfifferling-Salat, 52  
 Kalbsmedaillons mit Pfifferlingen, 17  
 Kalbsnuß in Rieslingrahm mit Pfiffer-  
 lingen, 18  
 Kaninchenkeulen auf Paprikafenchelge-  
 müse dazu Salbeipolenta, 18  
 Kartoffel-Lauchsuppe mit Pfifferlingen  
 und krossen Speckchips, 67  
 Koteletts mit Pfifferlingen, 19  
 Kräuter-Blattsalat mit lauwarmer  
 Pfifferling-Vinaigrette, 52  
 Kräutereinudeln mit Pfifferlingen, 40  
 Kraftbrühe mit Pfifferlingen, 67  
 Lachs mit Pfifferlingen, 10  
 Lachsschnitte im Rösti auf Pfifferlingen  
 à la Creme, 11  
 Ländliche Pastete mit Pfifferlingen, 45  
 Maissalat mit Pfifferlingen, 53  
 Matjesfilet naturell mit warm marinier-  
 ten Pfifferlingen und Schwarzbrot,  
 11  
 Pfifferling, 29  
 Pfifferling-Lauchsuppe mit Kresse, 68  
 Pfifferling-Risotto, 49  
 Pfifferling-Soße, 41  
 Pfifferling-Spätzle-Pfanne, 42  
 Pfifferlinge, 29  
 Pfifferlinge in Kräutersahne, 33  
 Pfifferlinge in Portwein, 1  
 Pfifferlinge in Würz-Essig, 69  
 Pfifferlinge mit Geflügelleber, 20  
 Pfifferlinge mit Käsekruste, 34  
 Pfifferlinge mit Rührei, 3  
 Pfifferlingsalat mit Rapunzeln, 53  
 Pfifferlingscremesuppe, 69  
 Pfifferlingsgratin, 7  
 Pilz-Pastete, 46  
 Pilze in Essig, 5  
 Pilzgulasch, 34  
 Pilzsoße, 57  
 Pizza mit Pfifferlingen, 42  
 Putenroulade mit Steinpilz-  
 Pfifferlingfüllung auf Eiernudeln,  
 26  
 Rahmkartoffeln mit Pfifferlingen, 34  
 Rinderfilet mit Broccoli-Pfifferling-  
 Gemüse, 20  
 Risotto mit Pfifferlingen, 49  
 Risotto mit Pilzen, 50  
 Rucola-Salat mit Pfifferlingen, 54  
 Salat mit Pfifferlingen, 54  
 Sauerländer Pilzpfanne mit Pfifferlin-  
 gen, 35  
 Schmorgurken-Pfifferling-Gemüse mit  
 Sesamkartoffeln, 35  
 Schweinefilet auf Rahmpfifferlingen  
 mit Kartoffelecken, 21  
 Schweinefilettranche mit Rösti und Pfif-  
 ferlingen, 22  
 Schweineroulade mit Pfifferlingfüllung,  
 22  
 Serviettenknödel mit Pfifferlings-  
 Rahm, 62  
 Tomaten-Zucchinsalat mit Pfifferlin-  
 gen, 55  
 TOURNEDOS MIT FRISCHEN PFIF-  
 FERLINGEN, 24  
 Tournedos mit frischen Pfifferlingen,  
 12, 23  
 Wachtel im Bacon-Mantel mit Pfiffer-  
 lingsgemüse, 27  
 Weißer Tomatensud zu Pfifferlingen  
 und confierten Tomaten, 57  
 Wirsingspätzle mit Pilzen, 63  
 Zucchini-cremesuppe mit Pfifferlingen,  
 70  
 Zwiebeln mit Pfifferlingfüllung, 36  
 PIKANT  
 Crêpes mit Pfifferlingen, 37

## PILZ

- Bandnudeln mit Pilzen, 37
- Bayrisches Hähnchen mit Pfifferlingen und Semmelknödeln, 25
- Bratkartoffeln mit Pfifferlingen, 31
- Cappuccino von Pfifferlingen, 65
- Crêpes mit Pfifferlingen, 37, 38
- Crêpes mit Pfifferlingen und Frühlingszwiebeln, 39
- Eierschwämme oder Steinpilze, eingemacht nach tessiner Art, 5
- Eierschwammlı Monsieur, 31
- Feines Pfifferlingssüppchen, 66
- Feines Pilzragout, 32
- Filet-Gratin mit Pfifferlingsrahm, 7
- Filetaufıauf mit Pfifferlingen, 13
- Fischfilet mit Pilzen, 9
- FrISChe Pfifferlinge mit Serranoschinken, 32
- FrISChe Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln in Rahm, dazu Semmelknödel, 33
- FrISCheinudeln mit Pfifferlingen, Rucola und Knoblauchrahm, 39
- Friseesalat mit Pfifferlingen, 51
- Fusilli mit Pfifferlingen, 40
- Gebratene Pfifferlinge, 59
- Gebratene Pfifferlinge mit Petersilienrisotto und Rote Beete Schaum, 61
- Gefüllte Rumpsteaks mit Rahmgraupen und Pfifferlingen, 14
- Gemischter Salat mit Pfifferlingen, 51
- Gerolltes Rindsfilet mit Girolles und Pommes-Pont-Neuf, 14
- Geschmorte Steinbuttscheiben mit Pfifferlingen, 9
- Geschmortes Hähnchen mit Pfifferlingen, 25
- Geschnetzeltes mit Pfifferlingen, 15
- Gulasch mit Eierschwammerln, 61
- Hähnchen-Geschnetzeltes nach 'Stroganoff-Art', 26
- Hasenfilet & Pfifferlinge in Rotweinsolıe, 16
- Hirschgulasch mit Reherl, 16
- Hummercremesuppe mit Pfifferlingen, 66
- Käse-Pfifferling-Salat, 52
- Kalbsmedaillons mit Pfifferlingen, 17
- Kalbsnuß in Rieslingrahm mit Pfifferlingen, 18
- Kaninchenkeulen auf Paprikafenchelgemüse dazu Salbeipolenta, 18
- Kartoffel-Lauchsuppe mit Pfifferlingen und krossen Speckchips, 67
- Koteletts mit Pfifferlingen, 19
- Kräuter-Blattsalat mit lauwarmer Pfifferling-Vinaigrette, 52
- Kräutereinudeln mit Pfifferlingen, 40
- Kraftbrühe mit Pfifferlingen, 67
- Lachs mit Pfifferlingen, 10
- Lachsschnitte im Rösti auf Pfifferlingen à la Creme, 11
- Ländliche Pastete mit Pfifferlingen, 45
- Maissalat mit Pfifferlingen, 53
- Matjesfilet naturell mit warm marinierten Pfifferlingen und Schwarzbrot, 11
- Pfifferling, 29
- Pfifferling-Lauchsuppe mit Kresse, 68
- Pfifferling-Spätzle-Pfanne, 42
- Pfifferlinge, 29
- Pfifferlinge in Kräutersahne, 33
- Pfifferlinge in Portwein, 1
- Pfifferlinge mit Geflügelleber, 20
- Pfifferlinge mit Käsekruste, 34
- Pfifferlinge mit Rührei, 3
- Pfifferlingsalat mit Rapunzeln, 53
- Pfifferlingscremesuppe, 69
- Pfifferlingsgratin, 7
- Pilz-Pastete, 46
- Pilze in Essig, 5
- Pilzgulasch, 34
- Pilzsolıe, 57
- Pizza mit Pfifferlingen, 42
- Putenroulade mit Steinpilz-Pfifferlingfüllung auf Eiernudeln, 26

- Rahmkartoffeln mit Pfifferlingen, 34  
 Risotto mit Pfifferlingen, 49  
 Risotto mit Pilzen, 50  
 Rucola-Salat mit Pfifferlingen, 54  
 Salat mit Pfifferlingen, 54  
 Sauerländer Pilzpfanne mit Pfifferlingen, 35  
 Schmorgurken-Pfifferling-Gemüse mit Sesamkartoffeln, 35  
 Schweinefilet auf Rahmpfifferlingen mit Kartoffelecken, 21  
 Schweinefilettranche mit Rösti und Pfifferlingen, 22  
 Schweineroulade mit Pfifferlingfüllung, 22  
 Serviettenknödel mit Pfifferlings-Rahm, 62  
 Tomaten-Zucchinsalat mit Pfifferlingen, 55  
 TOURNEDOS MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN, 24  
 Tournedos mit frischen Pfifferlingen, 23  
 Wachtel im Bacon-Mantel mit Pfifferlingsgemüse, 27  
 Weißer Tomatensud zu Pfifferlingen und confierten Tomaten, 57  
 Wirsingspätzle mit Pilzen, 63  
 Zucchini cremesuppe mit Pfifferlingen, 70  
 Zwiebeln mit Pfifferlingfüllung, 36
- PIZZA  
 Pizza mit Pfifferlingen, 42
- POLENTA  
 Kaninchenkeulen auf Paprikafenchelgemüse dazu Salbeipolenta, 18
- PREISELBEERE  
 Hirschgulasch mit Reherl, 16
- PUTE  
 Putenroulade mit Steinpilz-Pfifferlingfüllung auf Eiernudeln, 26
- RAFFINIERT  
 Hirschgulasch mit Reherl, 16
- Kalbsmedaillons mit Pfifferlingen, 17  
 Kräuter-Blattsalat mit lauwarmer Pfifferling-Vinaigrette, 52  
 Kraftbrühe mit Pfifferlingen, 67
- REH  
 Kraftbrühe mit Pfifferlingen, 67
- REIS  
 Pfifferling-Risotto, 49  
 Risotto mit Pfifferlingen, 49  
 Risotto mit Pilzen, 50
- RIND  
 Gefüllte Rumpsteaks mit Rahmgraupen und Pfifferlingen, 14  
 Gerolltes Rindsfilet mit Girolles und Pommes-Pont-Neuf, 14  
 Rinderfilet mit Broccoli-Pfifferling-Gemüse, 20  
 TOURNEDOS MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN, 24  
 Tournedos mit frischen Pfifferlingen, 12, 23
- RINDERFILET  
 Filetspitzen Stroganoff, 13  
 Gerolltes Rindsfilet mit Girolles und Pommes-Pont-Neuf, 14
- RISOTTO  
 Gebratene Pfifferlinge mit Petersilienrisotto und Rote Beete Schaum, 61  
 Pfifferling-Risotto, 49  
 Risotto mit Pfifferlingen, 49  
 Risotto mit Pilzen, 50
- ROESTI  
 Schweinefilettranche mit Rösti und Pfifferlingen, 22
- ROTE-BETE  
 Gebratene Pfifferlinge mit Petersilienrisotto und Rote Beete Schaum, 61  
 Gerolltes Rindsfilet mit Girolles und Pommes-Pont-Neuf, 14
- ROULADE  
 Putenroulade mit Steinpilz-Pfifferlingfüllung auf Eiernudeln, 26
- RUCOLA

- Rucola-Salat mit Pfifferlingen, 54
- SALAT
- Friseesalat mit Pfifferlingen, 51
  - Gemischter Salat mit Pfifferlingen, 51
  - Käse-Pfifferling-Salat, 52
  - Kräuter-Blattsalat mit lauwarmer Pfifferling-Vinaigrette, 52
  - Maissalat mit Pfifferlingen, 53
  - Pfifferlingsalat mit Rapunzeln, 53
  - Rucola-Salat mit Pfifferlingen, 54
  - Salat mit Pfifferlingen, 54
  - Tomaten-Zucchinsalat mit Pfifferlingen, 55
- SAUER
- Pilze in Essig, 5
- SCHELLFISCH
- Fischfilet mit Pilzen, 9
- SCHNELL
- Pfifferlinge mit Rührei, 3
  - Pilzsoße, 57
- SCHWEIN
- Filet-Gratin mit Pfifferlingsrahm, 7
  - Koteletts mit Pfifferlingen, 19
  - Ländliche Pastete mit Pfifferlingen, 45
  - Schweinefilet auf Rahmpfifferlingen mit Kartoffelecken, 21
  - Schweinefilettranche mit Rösti und Pfifferlingen, 22
  - Schweineroulade mit Pfifferlingfüllung, 22
- SEPTEMBER
- Crêpes mit Pfifferlingen, 38
  - Filet-Gratin mit Pfifferlingsrahm, 7
  - Pilz-Pastete, 46
  - Zucchinicremesuppe mit Pfifferlingen, 70
- SERVIETTENKNOEDEL
- Serviettenknödel mit Pfifferlingsrahm, 62
- SOSSE
- Pfifferling-Soße, 41
  - Pilzsoße, 57
- Weißer Tomatensud zu Pfifferlingen und confierten Tomaten, 57
- SPAETZLE
- Pfifferling-Spätzle-Pfanne, 42
- SPECK
- Kartoffel-Lauchsuppe mit Pfifferlingen und krossen Speckchips, 67
- STEAK
- Gefüllte Rumpsteaks mit Rahmgraupen und Pfifferlingen, 14
- STEINBUTT
- Geschmorte Steinbuttscheiben mit Pfifferlingen, 9
- STEINPILZ
- Bandnudeln mit Pilzen, 37
  - Eierschwämme oder Steinpilze, eingemacht nach tessiner Art, 5
  - Pilz-Pastete, 46
  - Pilze in Essig, 5
  - Putenroulade mit Steinpilz-Pfifferlingfüllung auf Eiernudeln, 26
- SUPPE
- Bouillon mit Pfifferlingen, 65
  - Feines Pfifferlingssüppchen, 66
  - Hummercremesuppe mit Pfifferlingen, 66
  - Kartoffel-Lauchsuppe mit Pfifferlingen und krossen Speckchips, 67
  - Kraftbrühe mit Pfifferlingen, 67
  - Pfifferling-Lauchsuppe mit Kresse, 68
  - Pfifferlingscremesuppe, 69
  - Zucchinicremesuppe mit Pfifferlingen, 70
- TOMATE
- Rucola-Salat mit Pfifferlingen, 54
  - Tomaten-Zucchinsalat mit Pfifferlingen, 55
- VEGETARISCH
- Crêpes mit Pfifferlingen, 38
  - Feines Pilzragout, 32

- Gebratene Pfifferlinge mit Petersilienri-  
sotto und Rote Beete Schaum, 61
- Gulasch mit Eierschwammerln, 61
- Serviettenknödel mit Pfifferlings-  
Rahm, 62
- Wirsingspätzle mit Pilzen, 63

## VORSPEISE

- Cappuccino von Pfifferlingen, 65
- Pfifferlinge in Würz-Essig, 69
- Pilz-Pastete, 46

## WACHTEL

- Wachtel im Bacon-Mantel mit Pfiffer-  
lingsgemüse, 27

## WALNUSS

- Gerolltes Rindsfilet mit Girolles und  
Pommes-Pont-Neuf, 14

## WILD

- Hirschgulasch mit Reherl, 16
- Kraftbrühe mit Pfifferlingen, 67

## WIRSING

- Wirsingspätzle mit Pilzen, 63

## ZEIT

- Wirsingspätzle mit Pilzen, 63

## ZUCCHINI

- Tomaten-Zucchinsalat mit Pfifferlin-  
gen, 55
- Zuchnicremesuppe mit Pfifferlingen,  
70

## ZWIEBEL

- Gulasch mit Eierschwammerln, 61
- Zwiebeln mit Pfifferlingfüllung, 36