

Rezepte mit Waldpilzen

Geschmorte Steinpilze / Maronen-Röhrlinge (Grundrezept)

Die Pilze säubern und längs in Scheiben schneiden. Butter in einem breiten Topf oder in einer Pfanne leicht erhitzen. Gehackte Schalotten und Knoblauch in Scheiben darin andünsten, dann die Pilze hinzugeben. Bei nicht zu hoher Hitze schmoren, bis die Pilze zusammengefallen sind - dabei ab und zu rühren. Eventuell einen kleinen Zweig Thymian mit in die Pfanne geben. Die Knoblauchscheiben herausnehmen. Mit Salz, schwarzem Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken.

Die zubereiteten Pilze eignen sich als Zutat u.a. für Risotto, Bandnudeln, Omelette, Polenta-Gerichte oder für Kartoffelgratin.

Risotto mit Steinpilzen / Maronen-Röhrlingen

Zutaten (für 4 Portionen):

250 g Steinpilze oder Maronen-Röhrlinge - so wie oben zubereitet
200 g Risotto-Reis
2 EL Butter
1 EL Olivenöl
400 ml Gemüsebrühe
100 ml trockener Weißwein
2 EL Butter zum Verfeinern
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebener Parmesan

In einem Topf mit breitem Boden oder in einer Pfanne 2 EL Butter und 2 EL Olivenöl erhitzen und gehackte Schalotte und Knoblauch in Scheiben darin glasig anschwitzen. Risottoreis hinzugeben und gut rühren. Wenn die Reiskörner glasig sind, Weißwein hinzugeben, gut rühren und verdünsten lassen.

Knoblauchscheiben herausnehmen und einen kleinen Zweig Thymian in den Topf geben. Dann die Brühe nach und nach in den Topf geben, ab und zu rühren, dabei darauf achten, dass der Reis nicht anbrennt. Nach etwa 10 Minuten die fertig geschmorten Pilze mit ihrem Fond in den Topf geben und rühren. Nach etwa 16 - 18 Minuten ist der Risotto fertig. Es soll im Topf noch fließen: bei Bedarf noch etwas Brühe hinzugeben.

Restliche Butter und Parmesan unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.



Crespelle mit Béchamel und Steinpilzen / Maronen-Röhrlingen

Für die Crespelle (Crêpes):

250 ml Milch
2 Eier
125 g Weißmehl
1 Prise Salz
40 g Butter (zum Braten)

Für die Béchamel:

500 ml Milch
50 g Butter
50 g Weißmehl
1 Prise Muskat
Salz

Für die Füllung:

500 g Steinpilze oder Maronenröhrlinge - so wie oben zubereitet
100 g geriebener junger Comté
100 g frisch geriebener Parmesan

Zuerst die Crêpes zubereiten: Zutaten bis auf die Butter gut vermischen, eine halbe Stunde ruhen lassen, dann in einer beschichteten Pfanne immer wieder Butter erhitzen, eine Kelle der Teigmischung hineingeben und so verteilen, so dass die Crêpes nicht dicker als 2 - 3 mm sind. Nach einigen Minuten wenden und auf der anderen Seite backen. Nach und nach den gesamten Teig verbacken. Fertige Crêpes warm stellen.

Für die Béchamel: In einem Topf Butter erhitzen, dann langsam das Mehl hinzufügen - bei ständigem Rühren, bis die Butter das Mehl absorbiert hat. Nach und nach die heiße Milch hineingießen, dabei ständig rühren, damit sich keine Klumpen bilden. (Ansonsten die fertige Béchamel in den Mixer geben.) 3-4 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und mit Salz und Muskat abschmecken.

Eine ofenfeste Form mit Butter einfetten und die Crêpes nach und nach hineinlegen, etwas Béchamel auf der Fläche verteilen und die Pilze auf einer Hälfte verteilen, mit Comté oder Parmesan bestreuen, dann Crêpe zum Halbkreis falten. So verfahren, bis alle gefalteten Crêpes nebeneinander liegen. Die Oberfläche mit der restlichen Béchamel bestreichen. Sollte sie zu fest geworden sein, etwas heiße Milch hinzugeben. Dann mit Parmesan und schwarzem Pfeffer aus der Mühle bestreuen und im Ofen bei 200° C ca. 15 Minuten überbacken, bis die Béchamel eine goldbraune Farbe annimmt.

Dazu passt Feldsalat.