



Marinierte Pfifferlinge mit Landrauchschinken und Croutons

Ein wunderbarer Einstieg als Hors d'œuvre froid in ein »Jäger-Menü«. – Pfifferlinge mit Landrauchschinken, feinwürzig leicht mariniert, stimmen auf das Menü ein.

2 - 3 Portionen

ZUTATEN:

PFIFFERLINGE:

200 g möglichst kleine Pfifferlinge
 1 Schalotte (fein gewürfelt)
 30 g Landrauchschinken oder Tiroler Speck (in Streifen geschnitten)
 ½ EL Olivenöl
 1 EL Walnussöl
 2 ½ EL Chardonnay
 Meersalz
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle

VINAIGRETTE:

1 1/2 EL Champagneressig (alternativ milder Weißweinessig)
 50 ml guter Gemüsegond
 ½ TL Dijonsenf
 2 ½ EL Olivenöl
 1 kleine Prise Zucker
 ½ Bund Schnittlauch
 Meersalz
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle

DES WEITEREN:

1 Scheibe Toastbrot (gewürfelt, in Butter golden geröstet)
 1 TL Butter
 1 Prise Meersalz
 Crema di balsamico
 Petersilienblättchen und Schnittlauchstengel zur Garnitur

1 PFIFFERLINGE: Pfifferlinge sorgfältig putzen. Nicht waschen! – Schalotte in feine Würfel schneiden. Landrauchschinken in Streifen schneiden. - In einer kleinen Pfanne das Olivenöl erhitzen, Schinken darin kross braten und aus der Pfanne nehmen.

2 Das Walnussöl in der gleichen Pfanne erhitzen und die geputzten Pfifferlinge darin bei starker Hitze anbraten. Zwiebeln am Ende kurz mit braten. – Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Weißwein ablöschen, fast vollständig reduzieren und aus der Pfanne nehmen.

3 VINAIGRETTE: Weißweinessig, Gemüsegond, Senf, Zucker, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verschlagen.

4 FERTIG STELLEN: Schnittlauch in Röllchen schneiden. Pfifferlinge, Schinken und Schnittlauch mit der Vinaigrette mischen. - Kurz durchziehen lassen. – Toastbrot würfeln und in der Butter mit einer Prise Salz golden anrösten.

5 ANRICHTEN UND SERVIEREN: Kühle Vorspeiseteller mit Crema di balsamico verzieren. Marinierte Pfifferlinge mittig aufhäufeln und mit den gerösteten knusprigen Croutons vom Toastbrot bestreuen. Mit Petersilienblättchen und Schnittlauchstengeln garnieren und auftragen.

6 WEINEMPFEHLUNG: Ein Chardonnay, der zum Ablöschen für die Pilze verwendet wurde. - Hier wurde ein »Chablisienne Beauroy 1. Cru 2012« aus dem Burgund geöffnet.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com