

Pfifferlinge aus der Pfanne



Zutaten

400g frische Pfifferlinge

Die Pfifferlinge putzen, kurz mit kaltem Wasser abbrausen, je nach Größe halbieren und auf Küchentrepp gut abtropfen lassen.

1 Schalotte

Schalotte und Knoblauch schälen und in sehr kleine Würfel schneiden.

1 Knoblauchzehe

2 EL Butter

Pilze, Schalotte und Knoblauch in einer Pfanne mit der Butter etwa 5 Minuten braten und leicht salzen.

Salz

Zucker

Mit einer Prise Zucker bestreuen und mit Balsamico-Essig ablöschen.

1 EL weißer Balsamico-Essig

50 ml Geflügelfond

Geflügelfond dazu gießen und einkochen lassen. Die Hälfte der Sahne dazugeben und weitere 5 Minuten bei geringer Hitze sämig einkochen lassen.

1 Becher Sahne (200g)

1/2 Bund Petersilie

Petersilie und Schnittlauch waschen, trocken tupfen und fein hacken.

1/2 Bund Schnittlauch

Die restliche Sahne leicht anschlagen.

Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuß

Die Pilze mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuß würzen.

Kräuter und angeschlagene Sahne unter die Pfifferlinge heben und servieren.