



Steinpilz-Frittata

Frische Steinpilze schmecken ganz einfach zubereitet wunderbar: Nur in Butter abgebraten und mit Salz und Pfeffer gewürzt (siehe da). Aber auch in einer dicken Omelette kommt ihr erdiger Waldgeschmack gut zur Geltung. Das Ei, etwas Parmesan, Knoblauch und Petersilie übertönen ihn nicht, sondern unterstützen das typische Steinpilzaroma.

Die Steinpilz-Frittata schmeckt zusammen mit einem grünen Salat als Hauptspeise ausgezeichnet. In Stücke geschnitten und lauwarm serviert, ist sie auch eine vorzügliche Vorspeise.

Zutaten

150g	frische Steinpilze
2	Eier
1dl	Milch
20g	Mehl
1/2	Handvoll glatte Petersilie
1	Knoblauchzehe
30g	Parmesan
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Petersilie eher grob hacken. Parmesan ganz fein reiben.

Mehl in eine Schüssel geben. Milch in ganz kleinen Dosen zugeben und mit dem Schwingbesen kräftig verrühren. Sobald ein festes Teiglein entsteht, kann die Milch in grösseren Dosen zugegeben werden. Aber immer kräftig durchrühren.

Eier zugeben und mit dem Schwingbesen gut verquirlen. Petersilie, Parmesan zugeben, die Knoblauchzehe dazupressen und nochmals kräftig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Stunde ruhen lassen.

Steinpilze mit einem Pinsel oder einer weichen Bürste trocken reinigen. Steinpilze in ca. 1cm grosse Würfel schneiden, dabei 3 bis 4 schöne, ca. 5mm dicke Scheiben separieren (es könnten auch mehr sein).

Die Steinpilzwürfel in Bratbutter heiss rösten, mit Salz und Pfeffer würzen. Ab und zu wenden. Sie schrumpfen dabei etwas ein und sollten zum Schluss hellbraune Bratspuren zeigen. Gebratene Würfel in den Omelettenteig geben und vermischen.

Steinpilzscheiben in Bratbutter beidseitig anrösten. Temperatur reduzieren und die Pfanne temporär von Herd ziehen. Omelettenteig mit den Steinpilzwürfeln in die Pfanne giessen. Frittata bei mässiger Temperatur stocken lassen. Sobald das Ei fast ganz gestockt ist, Frittata mit Hilfe eines Tellers wenden und weitere 2-3 Minuten braten.





