



## Austernpilzragoût auf Toastbrot

Auf dem Markt erhältliche Austernpilze stammen meist aus Zuchtbetrieben. Das ist keineswegs ein Negativum, denn auch diese Pilze besitzen ein sehr feines Aroma, das an Kalbfleisch erinnert. Sie eignen sich gut für kurzgekochte Pilzgerichte. Mit etwas Zwiebel angedünstet, gewürzt mit Knoblauch, Salz, Pfeffer, mit Rahm verfeinert und auf getoastetem Weissbrot angerichtet geben sie zum Beispiel eine feine Vorspeise, die sich fast schon nebenbei zubereiten lässt und die trotzdem auch verwöhnte Gaumen zufrieden stellt.

### Zutaten (2 Vorspeisen)

140g	frische, eher kleine Austernpilze
1/2	Zwiebel
1dl	Vollrahm
1	Knoblauchzehe
1/2Tl	Paprika
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
	frische Kräuter zum Garnieren (z.B. Thymian)
6-8	Baguettescheiben

### Zubereitung

Austernpilze von den zähen Stielansätzen befreien und in ca. 1-2cm grosse Würfel schneiden. Zwiebel fein hacken.

Zwiebel in der Bratbutter leicht andünsten (ca. 2-3 Minuten). Austernpilze zugeben und ca. 3-4 Minuten mitdünsten. Dabei ab und zu wenden.

Vollrahm, feingehackter Knoblauch und Paprika zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Derweil Baguettescheiben in Bratbutter beidseitig leicht anrösten.

Geröstete Baguettescheiben auf Tellern anrichten und das Pilzragoût darüber verteilen.  
Mit frischen Kräutern garnieren.



