



Pilzküchlein mit Estragon-Sauerrahm

Für diese Küchlein sind Champignons sehr gut geeignet. Durch das vorgängige Anbraten gewinnen sie an Geschmack, sie sollten aber nicht zu lange gebraten werden, da sie dabei immer kleiner werden. Auch andere, milde Pilze wie Austern- oder Kräuterseitlinge, oder eine Mischung mit diesen Pilzen ist sehr gut geeignet.

Den Sauerrahm habe ich vor allem mit Estragon gewürzt, er kann aber ganz nach eigenem Gusto gewürzt werden. Frischer Rosmarin oder eine Gewürzmischung mit Paprika sind gute Tipps.

Zutaten (2 Portionen)

250g	Champignons
100g	altes Weissbrot (Weggli)
2dl	Milchwasser
1	Zwiebel
1	Ei
2El	Paniermehl
1/4Tl	Koriander gemahlen
1Tl	Majoran getrocknet
1	grosser Zweig frischer Estragon
100g	Sauerrahm
	Kräutersalz
	Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Estragon fein hacken und mit dem Sauerrahm vermischen, mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Weggli in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben und mit aufgewärmten Milchwasser übergiessen. Gut vermischen und gut 30 Minuten quellen lassen. Die Brotmasse sollte pampig sein. Eventuell Milchwasser portionenweise zugeben.

Zwiebel fein hacken. Champignons mit einem trockenen Tuch oder mit den Fingern putzen. In ca. 1cm grosse Stücke schneiden. Zwiebel fein hacken. Ein oder zwei Champignons für die Dekoration beiseite legen.

Damit die Champignons kein Wasser ziehen kein Wasser ziehen, sollten sie zusammen mit der Zwiebel portionenweise recht heiss angebraten werden. Danach auf die Brotmasse geben und etwas auskühlen lassen. Mit Koriander, Majoran, Pfeffer und Kräutersalz würzen und die Masse gut verkneten. Die Masse sollte weich sein, aber nicht mehr fließen und sich gut mit einem Löffel abstechen lassen. Je nach dem etwas Paniermehl untermischen.

Masse mit 2 Löffeln abstechen und in nicht zu knapp und mässig heisser Bratbutter anbraten. Die Masse kann in der Pfanne gut mit den Löffeln nachgeformt werden. Nach ca. 3 Minuten mit einer Bratschaufel wenden. Beiseite gelegte Champignons in Scheiben schneiden und mitbraten.







Pilzmasse, noch nicht vermischt

