



Ausserrhoder Champignontraum

Monika Knellwolf aus Waldstatt (AR) gehörte zu den Bäuerinnen, die in der TV-Serie «SRF bi de Lüüt – Landfrauenküche» um den Sieg gekocht haben. Die Appenzellerin servierte den anderen Mitbewerberinnen als ersten Gang ein köstliches Pilzgericht.

Vorspeise für 4 Personen

Zutaten

Gefüllte Kräuterchampignons

- 12 mittelgrosse Champignons
- Butter zum Dämpfen
- ½ Zwiebel, fein gehackt
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- Kräuterwürzmischung
- Knoblauchpulver
- 1 dl Rahm
- Butter für die Form

Champignons aus der Bratpfanne

- 10 g Butter
- 2–3 Riesenchampignons, in 2 mm dicke, möglichst grosse Tranchen geschnitten
- 1 Ei, in einem Suppenteller aufgeschlagen, mit Salz und Pfeffer gewürzt

Salat

- 4–6 Salatblätter
- 4 mittelgrosse Champignons, in feine Scheiben geschnitten
- Salatsauce nach Belieben
- 4 Cherrytomaten
- 1 gekochtes Ei, in Scheiben geschnitten
- Mayonnaise
- Schnittlauch

Zubereitung

1. Für die gefüllten Champignons eine feuerfeste Form mit Butter ausreiben. Die Champignonstiele herausdrehen und fein hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die gehackten Champignonstiele, Zwiebel und Schnittlauch darin glasig dünsten. Würzen.
2. Die Füllung in die Champignonhüte füllen und diese in die feuerfeste Form setzen. Die Champignonhüte mit dem Rahm umgiessen. Im Steamer bei 190 Grad 30 Minuten intervallgaren. Wer über keinen Steamer verfügt, kann die Champignons auch im Backofen bei 180 Grad backen.
3. Für die gebratenen Champignons kurz vor dem Servieren die Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Die Champignonscheiben durchs Ei ziehen und sofort in der Butter beidseitig ausbacken.
4. Die Salatzutaten auf Vorspeisentellern anrichten und mit der Salatsauce beträufeln. Die gebratenen Champignonscheiben und die gefüllten Champignonhüte dazulegen.

Aus dem Buch: «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche» AT Verlag

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>