
Typ: Vorspeise

Quelle: E&T, Apr 93

Bemerkungen: 2 Jun 2013: gegen Ende mit Cognac abgelöscht.

Zutaten:

- 500 g Steinpilze oder rosa Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1 Bund glatte Petersilie
- 4 EL Olivenöl
- 100 g Butter
- Salz, Pfeffer
- 50 mL Rinderfond
- 14 - 16 Scheiben italienisches Weißbrot, ersatzweise Baguette.

Rezept: Pilze putzen, waschen und fein hacken. Knoblauch pressen, Zwiebel und Petersilie fein hacken.

Olivenöl und 50 g Butter in einer Pfanne heiß werden lassen. Zwiebelwürfel und Knoblauch in dem heißen Fett anschwitzen. Pilze und die halbe Menge der Petersilie dazugeben. Die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen. Unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. 4 EL der Pilze im Rinderfond pürieren. Die restlichen Pilze und die restliche Petersilie dazugeben. Die Mischung kalt werden lassen.

Die restliche Butter schmelzen. Die Brotscheiben goldbraun rösten oder toasten. Mit der flüssigen Butter bepinseln und mit der Pilzfarce bestreichen.