

# TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

## Steinpilze á la Bordelaise



### Zutaten:

- 600 g Steinpilze
- 2 1/2 Schalotten
- 1 Bund Glatte Petersilie
- 1/2 Baguette
- Olivenöl
- Saft 1/2 Zitrone
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Knoblauchzehe
- Etwas fein gehackter Estragon
- 1EL Butter

### Zubereitung

Die Steinpilze sanft waschen und trocken tupfen, erdige Stielenden entfernen. Größere Pilze in Scheiben schneiden, kleinere längs halbieren oder vierteln. Schalotten in feine Würfel schneiden. Die Petersilie hacken, die Hälfte der Petersilie mit den Schalotten mischen, den Rest beiseite legen. Baguette in kleine ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Den Estragon hacken und beiseite stellen. Eine große Pfanne mit 2-4 EL Olivenöl kräftig erhitzen. Die Steinpilze braun anbraten (bei Bedarf Öl nachgeben), den Zitronensaft beifügen und die Pilze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze herausnehmen und beiseite stellen. Wieder 2-3 EL Olivenöl in die Pfanne geben und die Schalotten, den Knoblauch sowie die Baguette-Würfel scharf anbraten. Anschließend die Hitze reduzieren und die Pilze mit der Butter wieder beifügen. Alles 2-4 Minuten köcheln lassen, damit es leicht eindickt. Am Schluss mit der beiseitegestellten Petersilie sowie Estragon bestreuen. Alles zusammen geben und auf einem Teller schön anrichten.