



Vorspeise: Gebrannte Pfifferlinge (Eierschwämmli) auf Polentachips & Rosinen

Eigenkreation Food-Buddy`s



Zutaten für 6 Portionen

- 300g Pfifferlinge (Eierschwämmli)
- 2 kleine Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
- 0.5dl Grand Manier (40%)
- 1 Handvoll dunkle Rosinen
- 2 EL fein gehackter Schnittlauch
- 2 EL feingehackte Petersilie
- 3 EL Rapsöl
- 1 EL Butter
- 125g Polenta

Zubereitung

Ca. 0.6dl Gemüsebouillon zum kochen bringen. Die Polenta dazugeben. Gemäss Anleitung kochen. Danach die Polenta auf ein Backblech gleichmässig verstreichen. Mind. 5mm dick. Das Ganze auskühlen lassen. Wenn die Polenta ausgekühlt ist mit einer Form nach Wunsch ausstechen. Etwas Rapsöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Polentachips langsam und schön knusprig ausbacken. Die Chips sind soweit fertig.

Pfifferlinge sauber putzen (auf keinen Fall mit Wasser) und klein schneiden. Knoblauchzehen und Schalotten ganz fein hacken. Petersilie und den Schnittlauch ebenfalls. Bratpfanne mit etwas Butter erhitzen. Warten bis die Pfanne richtig heiss ist. Die Schalotten und den Knoblauch kurz andünsten, Pfifferlinge dazugeben und mitschwenken. Ca. 5 Minuten. Nun den Grand Manier dazu geben und mit einem Streichholz entflammen. Vorsicht wegen dem Dampfzug. Es empfiehlt sich eine Löschdecke oder einen kleinen Handfeuerlöscher bereit zu halten. Sicherheit geht immer vor. Die Pfifferlinge flambieren, bis das Feuer aus ist. Petersilie und Schnittlauch dazugeben und das Ganze kurz durchschwenken. Mit etwas Meersalz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Zum Schluss die Pfifferlinge auf den Polentachips anrichten und ein paar Rosinen darüber streuen. Fertig ist der ganze Zauber. Schmeckt hervorragend als leichte Vorspeise oder Zwischendurch. Die Kombi mit der Polenta, Pilze und süssen Rosinen ist richtig bäähm!! Probiere es aus. Es lohnt sich.

Ganz viel Spass beim Nachkochen von unserem Rezept. ☺

Eure Food- Buddy`s