

Pilzragout

mit Knoblauch-Baguette-Kruste und Pancetta

**Zubereitung ca. 50 Minuten
Für 4 Personen**

Zutaten

5 g getrocknete Steinpilze
800 g gemischte Pilze
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Bund Lauchzwiebeln
½ Bund glatte Petersilie
Olivenöl
2 EL Butter
100 ml trockener Weißwein
250 ml Gemüse- oder Geflügelfond
250 ml Sahne
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
ca. 12 Baguettescheiben
100 g geriebener Mozzarella
50 g dünn geschnittener Pancetta

Tipp:
Das Pilzragout passt
auch gut als Beilage
zu gebratenem
Winterkabeljau
(Rezept Seite 66) und
zu gebratenem
Fleisch.

Die getrockneten Steinpilze mit 100 ml heißem Wasser übergießen und quellen lassen. Die gemischten Pilze putzen und je nach Größe klein schneiden. Die Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen und klein würfeln. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken.

Die Steinpilze nach ca. 10 Minuten aus dem Sud nehmen (2 EL Sud aufbewahren) und abtropfen lassen. 2 EL Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen, die gemischten Pilze und die Steinpilze darin anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Den Backofen auf 240 °C Grillfunktion vorheizen.

Die Butter in die benutzte Pfanne geben und die Zwiebel, die Lauchzwiebeln und den Knoblauch darin andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Den Fond, die Sahne und 2 EL Steinpilzsud zugießen und die Sauce ca. 5 Minuten cremig einkochen. Die Pilze hineingeben und nochmals aufkochen, die Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Pilzragout in eine Auflaufform geben und warmhalten, bis die Baguettescheiben geröstet sind.

3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die restliche Knoblauchzehe abziehen, im Ganzen flach drücken und in die Pfanne geben. Die Baguettescheiben in mehreren Portionen knusprig rösten, auf dem Pilzragout verteilen und mit Mozzarella und Pancetta belegen.

Das Pilzragout für ca. 5–6 Minuten in der Mitte des Backofens überbacken, bis der Käse goldbraun und knusprig ist.