

# 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.