



## PILZE IN KRÄUTERRAHM

Für 4 Personen

- 750 g Mischpilze • 1 Zwiebel • 1 kleine Knoblauchzehe • je 1 kleines Bund Schnittlauch und glatte Petersilie • 1 EL Butterschmalz
- 250 ml trockener Weißwein • 200 ml Sahne
- Salz • Pfeffer • Muskatnuss

Die Pilze putzen und in gleichmäßig große Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und hacken. In einer großen Pfanne Zwiebel- und Knoblauchwürfel in Butterschmalz bei mittlerer Hitze langsam anschwitzen, bis sie glasig und weich sind. Die Pilze mit in die Pfanne geben und anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen, aufkochen und etwa 5 Minuten reduzieren lassen. Mit der Sahne auffüllen und die Kräuter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

**Zu Bandnudeln servieren.**

**Für den Pilzsalat** die Pilze putzen. Große Pilze halbieren. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Schnittlauch in Röllchen schneiden, Petersilie hacken, Thymianblättchen abstreifen. Das Gemüse waschen und putzen. Lauchzwiebeln in feine Scheiben, Paprika in kleine Würfel schneiden. Kirschtomaten vierteln.

**Für die Vinaigrette** Essig mit Öl, Zucker, Salz und Pfeffer verschlagen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Beides im heißen Öl bei mittlerer Temperatur farblos anschwitzen. Die Pilze zugeben und anbraten. Paprika, Lauchzwiebeln und Tomaten zugeben. Etwa 15 Minuten garen. Die Pilzmischung in eine Schüssel geben, etwas abkühlen lassen. Die Kräuter und die Vinaigrette unterrühren.

**Für die Entenbrüste** die Haut der Filets mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Salzen und pfeffern. In einer Pfanne die Brüste mit der Hautseite nach unten kräftig in Butterschmalz anbraten. Anschließend mit der Hautseite nach oben auf Alufolie auf den Backofenrost legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 12 Minuten garen, um eine rosafarbene Entenbrust zu erhalten. Für eine durchgegart 5 Minuten länger. Herausnehmen, in die Alufolie wickeln und etwa 5 bis 10 Minuten ruhen lassen. Die Entenbrüste in Scheiben schneiden und mit dem Pilzsalat servieren. **Tipp: Statt Distelöl kann man auch Walnuss-, Oliven- oder Traubenkernöl verwenden.**

## PILZSALAT MIT GEBRATENER ENTENBRUST

Für 4 Personen

- 2 Entenbrustfilets à ca. 300 g • Salz
- Pfeffer • 2–3 EL Butterschmalz
- PILZSALAT:** • 800 g–1 kg Mischpilze • je 1 Bund Schnittlauch und glatte Petersilie • 1 Zweig Thymian • 2 Lauchzwiebeln • ½ rote Paprika
- 10 Kirschtomaten • 1 Zwiebel • 1 Knoblauchzehe
- VINAIGRETTE:** • 1 EL Balsamico-Essig
- 2 EL Distelöl • 1 TL Zucker
- AUSSERDEM:** • Öl zum Anbraten

