

# Steinpilzragout mit Oliven - Kräuter - Zabaione und Polenta

- **Küche:**Italienisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herrlich italienisch, saisonal, fleischlos, lecker

## Zutaten

- 600 g frische Steinpilze
- 2 Schalotten in Würfeln
- 2 Knoblauchzehen, gewürfelt
- 130 ml trockener Weißwein
- 100 ml Brühe oder Gemüsefond
- 3 Eigelbe
- 1/2 Becher Crème fraiche
- 50 ml gutes, kalt gepresstes Olivenöl
- 2 El
- 1 El glatte Petersilie, gehackt
- 1/2 Tl frischer Thymian, gehackt
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Steinpilze putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste säubern, auf gleiche Größe schneiden.

### **Schritt3**

Die Schalotten und Knoblauch fein würfeln und glasig anschwitzen; die Steinpilze dazu geben, salzen und pfeffern. 3 - 4 min. zusammen schmoren, die gehackten Kräuter dazu geben, anschließend auf ein Küchensieb leeren.

### **Schritt4**

Den Pilzfond mit der Brühe und dem Weißwein ablöschen, etwas zusammen verkochen, reduzieren lassen, die Eigelbe dazu geben.

### **Schritt5**

Alles auf der Herdplatte 5 - 6 min. bei mäßiger hitze "sämig " aufschlagen Nicht zu heiß werden lassen, bis eine leicht cremige Konsistenz entstanden ist.

### **Schritt6**

Nunmehr das Olivenöl einlaufen lassen, 4 - 5 min. weiter schlagen und die Steinpilze sowie die Petersilie und Crème fraiche dazu geben, nachschmecken.

### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt8**

Gern reiche ich in Rauten geschnittener, gebratener Polenta.

**Tags:** einfach, fleischlos, lecker, preiswert, saisonal, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/steinpilzragout-mit-oliven-kraeuter-zabaione-und-polenta/>