



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-kräuter-zabaione-und-polenta/>