

Milchbrätlinge

Kategorie: Vorspeise, kalt
Rezept Nr.: 331
Portionen: 0

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Milchbrätlinge	1 kg	
Petersilie	1 Bund	
Essig	0,5 Liter	Rotweinessig mild
Weißwein	0,5 Liter	trocken, aromatisch
Lorbeerblätter	3 Stück	
Korianderkörner	20 Stück	
Pfefferkörner	10 Stück	
Rosmarin	1 Zweig	
Thymian	4 Zweige	2 für Dekoration
Schalotten	3 Stück	
Pfeffer	0	
Salz	0	
Petersilie	3 Stück	
Olivenöl	0,5 Liter	mindestens

Zubereitung

Saures Pilzgemüse in Olivenöl (siehe auch Rezept 333: Marinierte Milchbrätlinge)

1. Essig, Wein, Kräutern und Gewürzen in einen Topf geben und aufkochen.
2. Die Pilzenden abschneiden und die Pilze mit einem Tuch oder Pinsel säubern (möglichst nicht waschen. In mundgerechte Stücke schneiden und bevor man sie in den kochenden Sud gibt, 1 Stunde "weinen lassen (sie geben eine milchige, klebrige Flüssigkeit ab. Salzen Pfeffern. Einmal aufkochen lassen und dann bei mittlerem Feuer bei mittlerer Hitze ziehen lassen.
3. Abgießen, die Kräuter, Zwiebeln und die Gewürze grob entfernen und abkühlen lassen. In ein gut verschließbares Gefäß (Einmachglas) ein paar frische Koriander- und Pfefferkörner geben und 2 Thymianzweige und 1 Lorbeerblatt dazulegen. Die abgetropften Pilze mit Küchenpapier trockentupfen und ebenfalls in das Einmachglas füllen, evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Olivenöl aufgießen, daß die Pilze bedeckt sind. An einem kühlen Ort 10 - 15 Tage ziehen lassen.
4. Gebrauch: Als Gernitur für gemischte Salate, zum Apéritif mit etwas frischer Petersilie bestreut oder zu Paprikaschoten in Öl. Sie halten sich, wenn sie gut mit Öl bedeckt sind mehrere Monate. Das Öl kann anschließend als Salatmarinade verwendet werden.

Gebraten mit Knoblauch und Petersilie

Milchbrätlinge eignen sich auch sehr gut zum Braten in Olivenöl mit etwas Knoblauch und zum Schluß mit Petersilie bestreut.

Produktinfo:

Es handelt sich um einen sehr guten Speisepilz, der allerdings nicht häufig angeboten wird. Selten in trockenen Jahren. (franz. Lactaires délicieux oder Sanguins). Außer sauer zubereitet eher braten nicht kochen (Brätling). Ähneln dem Reizker, aber besser.