

Pioppino-Butterboard mit Steinpilzbutter

Zu Gast: Martin Kintrup

Der Butterboard-Trend — ein Holzbrett mit einer dicken Schicht gewürzter und reichhaltig garnierter Butter — bekommt ein herzhaftes Upgrade: Intensiv aromatische Steinpilzbutter bildet hier die Basis, darauf setzen gebratene Pioppini mit nussiger Note einen spannenden Akzent — perfekt zum Teilen und Genießen. Ein Rezept aus Martin Kintrups „Pilzküche“ – erschienen im LV-Verlag.

Vorbereitung 20 Min. · Zubereitungszeit 20 Min. · Gesamtzeit 40 Min. · 6 Portionen

Zutaten

10 g Steinpilze (getrocknet)
1 Schalotte
3 Zweige Thymian
250 g Butter (weich)
1 Knoblauchzehe
1 Bio-Zitrone
1/2 EL Condimento Balsamico bianco
20 g Walnusskerne
150 g Pioppini
Salz und Pfeffer
20 g Parmesan
1 Rustikales Stangenbrot oder Baguette
nach Belieben Schnittlauch

Zubereitung

1. Für die Steinpilzbutter die getrockneten Pilze im Blitzhacker zermahlen.
2. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Thymian waschen und trocken tupfen, die Blättchen abzupfen und fein hacken.
3. 2 EL von der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel darin andünsten.
4. Zwei Drittel des Thymians und das Pilzpulver dazugeben und noch ein paar Minuten weiterdünsten. Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
5. Die Zitrone heiß waschen und mit einem sauberen Küchentuch trocken reiben. Die Schale fein abreiben und aus einer Hälfte etwas Saft auspressen.
6. Den Pfanneninhalt mit 200 g Butter – einen kleinen Rest zum Anbraten der Pilze zurückhalten – in eine Schüssel geben.
7. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Zitronenschale, 1/2 EL Saft und Essig dazugeben. Die Butter gründlich mischen und mit Salz, Pfeffer und nach Belieben noch etwas Zitronensaft abschmecken.

- 8.** Eine kleine Pfanne erhitzen, die Walnusskerne darin leicht anrösten, dabei schwenken, damit sie nicht anbrennen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
- 9.** Die Pioppini von der Basis abschneiden. Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze darin einige Minuten braten, bis sie gar und leicht gebräunt sind, dabei nicht zu häufig wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.
- 10.** Parmesan mit dem Sparschäler in Streifen abziehen und grob zerbröckeln. Die Walnüsse grob hacken. Das Brot in Scheiben schneiden.
- 11.** Die Butter leicht wellig auf ein Holzbrett streichen, dabei einen Rand frei lassen. Die Pioppini darauf anrichten.
- 12.** Mit Walnüssen, Parmesan und restlichem Thymian bestreuen. Nach Wunsch noch mit weiteren Kräutern, z. B. Schnittlauch, garnieren und mit dem Brot servieren.