

Rezepte > Gemüse > Rezept : Herbsttrompeten Totentrompeten

Totentrompeten Herbsttrompeten

In Kokosmilch geschmort

Zutaten für 2 Portionen :

100 g frische Totentrompeten
25 g Bauchspeck, leicht geräuchert
1 Schalotte
1 EL Butter
200 ml Kokosmilch
Salz
Pfeffer



Zubereitung :

Diese Pilze mit dem schrecklichen Namen und ihrer schwarzen Farbe sind unter Kennern sehr geschätzt und gelten so viel wie Morcheln oder Trüffeln. Ihr kräftiges Aroma sollte bei der Zubereitung nicht durch zu viele andere Aromen gestört werden. Meist bekommt man Totentrompeten nur in getrockneter Form, aber als der Pilzhändler neulich neben Pfifferlingen und Steinpilzen auch Herbsttrompeten angeboten hat, habe ich gleich mal 100 g gekauft (und hinterher bereut, dass ich nicht mehr genommen habe).

Die trichterförmigen Pilze haben einen Nachteil - genau wie Pfifferlinge sind die Totentrompeten sehr sandig. Da man sie innen nicht gut ausbürsten kann, habe ich sie unter fließendem Wasser ausgespült – bei der Ernte wurden sie unten abgeschnitten und waren so unten offen. Die Trichter habe ich dann quer in schmale Ringe geschnitten.

Um das Aroma der Totentrompeten nicht zu überdecken habe ich einen ganz mild geräucherten Bauchspeck genommen, der ein wenig in Butter schwitzen musste, bevor ich dann eine ganz fein gehackte kleine Schalotte dazu gegeben habe. Als die Schalotte glasig angeschwitzt war, habe ich die Totentrompeten zugegeben und mit der Kokosmilch aufgegossen. Die Kokosmilch hat den Geschmack der Pilze nicht verändert, genau so hätte ich Sahne nehmen können. Das Pilzgemüse wurde noch leicht gesalzen, wer mag kann auch etwas frischen Pfeffer darüber streuen.

Nach 20 Minuten sanftem Schmoren waren die Pilze weich genug und wurden in einem Reisrand (der sich dann schwarz verfärbt hat) serviert.

Guten Appetit wünschen die Aalener Kochbären.

© WWW.KOCHBAEREN.DE