Rezept des Monats August

Eierschwammerl mit Kürbiskernöl



Vorspeise
Rezeptart

30 Minuten
Zubereitung

leicht
Schwierigkeit

Zutaten für 4 Portionen

400 g Eierschwammerl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
20 g Butter
Salz
Pfeffer
30 g Kürbiskerne
½ Stange Lauch
40 ml Gemüsefond
1 Eidotter
2 EL Weißweinessig
6 TL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Zubereitung

Die Eierschwammerl putzen, Zwiebel klein schneiden und Knoblauch fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig anschwitzen, die Eierschwammerl dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Im geschlossenen Topf bei milder Hitze dünsten, währenddessen die Kürbiskerne extra anrösten.

Die fertig gegarten Pilze auf einer Platte anrichten. Lauch in Ringe schneiden und mit den Kürbiskernen über die Eierschwammerl streuen. Gemüsefond mit Eidotter, Essig, Salz und Pfeffer sowie Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. verrühren und über die Eierschwammerl gießen.

Tipp: Dazu passt frisch gebackenes Brot oder Gebäck. Diese Speise eignet sich auch als Vorspeise, kleiner Gruß aus der Küche oder als Beilage zu herbstlichen Wildgerichten.

Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch