

## Gebratene Pfifferlingschnitten

*Nach längeren Auslandsreisen hat Andreas Gorbach die Tee- und Achstube Shanti in Wolfurt gegründet. „Shanti“ kommt aus dem Indischen und bedeutet innere Zufriedenheit. Und zu eben dieser führt sicherlich auch dieses Rezept für gebratene Pfifferlingschnitten an Weißweinsauce und Preiselbeerschaum.*

### Pfifferlingschnitten

- 200 Gramm Knödelbrot
- 50 Gramm Butter
- 200 Milliliter Milch
- 2 Eier (getrennt)
- 100 g Zwiebel
- 20 g gehackte Petersilie
- 100 g Pfifferlinge
- Salz, weißer Pfeffer

Zwiebel sehr fein schneiden, in heißer Butter glasig anschwitzen, geputzte Pfifferlinge dazugeben und kurz mitbraten.

Eigelb, Milch und Salz verrühren. Semmelwürfel mit dem Eiergemisch und Pfifferlingen sowie Petersilie und Pfeffer gut vermengen, das Eiklar zu Schnee schlagen und unter die Masse heben, das Ganze zirka 1 Stunde rasten lassen. Folie mit flüssiger Butter bestreichen.

Aus der Masse eine etwa 6 Zentimeter dicke Rolle formen und diese mit der Folie straff einrollen und die Enden abdrehen. Die Rolle in reichlich siedendes Wasser geben und schwach wallend etwa 40 Minuten kochen. Wenn die Serviettenknödel fertig sind aus der Folie geben und in ca. 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und diese in flüssiger Butter beidseitig goldbraun braten.

### Weißweinsauce

- 50 Gramm Butter
- 40 Gramm Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 Milliliter Weißwein
- 100 Milliliter Gemüsefond
- 200 Milliliter Sahne
- Salz, weißer Pfeffer
- Mehl

Zwiebel und Knoblauch sehr fein schneiden, in heißer Butter glasig anschwitzen, mit Mehl bestauben, mit Weißwein aufgießen und etwas einreduzieren lassen.

Gemüsefond dazugeben – kurz aufkochen, dann Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

**Preiselbeerschaum:**

- 2 Esslöffel Preiselbeerkonfitüre
- 100 ml Sahne

Sahne steif schlagen und die Preiselbeerkonfitüre unterheben.