

# Steinpilz-Ragout

## Für zwei Personen

100 g Steinpilze	30 g Tiroler Schinkenspeck	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	50 ml Weißwein	100 ml Sahne
50 g Parmesan	5 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
2 Zweige glatte Petersilie	Öl	Salz, Pfeffer

Die Steinpilze putzen und kleinschneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und halbieren. Speck fein würfeln. Pilze in einer Pfanne mit etwas Öl bei starker Hitze scharf anbraten. Schalotten, Knoblauch und Speck dazugeben und bei mittlerer Hitze braten. Thymian, Rosmarin und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Petersilie fein hacken. Thymian und Rosmarin zur Pfanne geben und mit Weißwein ablöschen. Sahne unterrühren und köcheln lassen. Thymian, Rosmarin und Knoblauch aus der Pfanne nehmen. Parmesan hineinreiben und Petersilie dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ragout mit einem Mixer zu einer groben Paste verarbeiten.

Michelle Ghofrani am 22. November 2019