

Überbackene Pfifferlinge

Für 4 Personen

500 g Pfifferlinge	1 – 2 EL Mehl	1 Zehe Knoblauch
1 Schalotte	1 Bund Petersilie, glatt	30 g Butter
3 EL Crème-fraîche	50 g Pecorino	8 Scheiben Baguette, frisch
16 Scheiben Parma-Schinken	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Pfifferlinge putzen, Stielenden abschneiden und leicht mit Mehl bestäuben. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Zehn Gramm Butter in einem Topf erhitzen. Knoblauch und Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Pfifferlinge dazu geben und unter Wenden circa fünf Minuten bei kleiner Flamme garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Crème-fraîche und die gehackte Petersilie unterrühren. Eine feuerfeste Auflaufform mit zehn Gramm Butter einfetten, die Pfifferlinge darin verteilen und mit geriebenem Pecorino bestreuen. Für circa fünf bis acht Minuten im vorgeheizten Backofen überbacken. In der Zwischenzeit Olivenöl und restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Baguettescheiben von beiden Seiten kross anbraten, heraus nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Baguettescheiben mit je zwei Scheiben Parma-Schinken belegen und zu den überbackenen Pfifferlingen servieren.

Horst Lichter am 23. Oktober 2009