

Mairitterlinge mit Artischocken

Mit den letzten Morcheln erschein in der Regel der Mairitterling, auch St.Georgspilz genannt, denn am 23. April, dem St. Georgstag ist es nicht selten, dass man ihn schon findet.

Dieser Pilz wird wegen seines Mehlgeschmacks nicht von allen Gourmets gleich geschätzt. Früher war er aber als erster Marktpilz eine willkommene Abwechslung nach den entbehrungsreichen Wintertagen.

Da er häufig ist und in grossen Mengen auftritt, ist er auch für Anfänger leicht zu finden.

Ich verwende ihn am liebsten als Vorspeise mit ebenfalls in der Saison erhältlichen Artischocken.

Zubereitung:

Artischocken von den äusseren Blättern befreien und die Stiele entfernen. (Man kann die Stiele schälen, würfeln und mitkochen. Sie ergeben schmackhafte Happen, die im Fleisch fast so gut sind wie die Artischockenherzen.)

Die Artischocken oben etwas aufweiten und in jede eine Knoblauchzehe beim Herzen platzieren.

Im gewürzten Sud (etwas Essig begeben) weichkochen, 30 bis 40 min.

Pilze säubern und grob geschnitten in Butter und Frühlingszwiebel dämpfen. Salzen und mit ein wenig Weisswein ablöschen. Etwas reduzieren und dann mit Vollrahm (variante: mit Mascarpone + Pamesan anreichern) verfeinern. Frischer Pfeffer darüber mahlen und Basilikumblätter überstreuen. Vom Feuer nehmen und zugedeckt stehen lassen.

Die Artischocken abgiessen und gut abtropfen lassen. Halbieren und je nach Menge auf 2 flache Kochgefässe aufteilen.

Die Pilzsauce dazugeben und alles auf kleinstem Feuer kurz zusammen ziehen lassen.

In Portionen anrichten und zu frischem Weissbrot auftragen.

Das Gericht kann auch als lauwarme Salatebeilage serviert werden.

Als Wein kommt ein Prosecco in Frage oder ein junger, spritziger Rotwein.

Einen guten Appetit wünscht

Stephan Töngi