

## Geschmorte Pilze mit aufgeschäumtem Zimt-Limonenjoghurt und gerösteten Brezencrouçons

Für 2 Personen:

### Zutaten:

250 g Egerlinge  
250 g Champignons  
300 g Kräutersaitlinge  
3 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
2 Zweige Rosmarin  
4 Scheiben Speck (wenn gewünscht)  
Olivenöl  
Salz  
300 g Weihenstephan Joghurt mild 3,5 %  
1 Prise gemahlener Zimt  
1–2 Limonen (unbehandelt)  
altbackenes Laugengebäck, z. B. Laugenstangen, Laugenbrezen  
2 EL Weihenstephan Butter  
2 Romanasalatherzen  
½ Bund Kerbel  
Pfeffer

Die Pilze putzen und halbieren. Die Pilze nach und nach mit der Schnittfläche nach unten in eine große Pfanne hineinlegen, bis der Pfannenboden komplett bedeckt ist. Pfanne auf den Herd stellen und die Pilze bei mittlerer Temperatur ohne Zugabe von Fett so lange rösten, bis die Schnittflächen leicht braun sind. Die fertig angerösteten Pilze in eine Schüssel umfüllen und das Ganze so lange wiederholen, bis alle Pilze angeröstet sind. Die Schalotten schälen, der Länge nach vierteln. Die Knoblauchzehe schälen, in feine Scheiben schneiden. Vom Rosmarin die Nadeln abzupfen. In einem Topf Schalotten, Knoblauch, evtl. den Speck und die Rosmarinnadeln mit etwas Olivenöl ca. 30 Sekunden anschwitzen. Die angerösteten Pilze und den restlichen Pilzsud aus der Schüssel mit 1 guten Prise Salz würzen, im Topf einmal gut durchrühren, sodass alles gut erhitzt wird. Einen Deckel auflegen und das Ganze im Ofen bei 160 °C Umluft 15 Minuten schmoren.

Währenddessen den Joghurt in einen hohen Mixbecher geben. Mit Zimt, Salz, Limonenabrieb und -saft abschmecken und kurz vor dem Servieren mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Vom Laugengebäck ggf. das Salz abkratzen und das Gebäck in möglichst dünne Scheiben schneiden. Die Butter in einem Topf auf dem Herd etwas zerlaufen lassen. Die Gebäckscheiben auf einem Backblech verteilen. Mit der flüssigen Butter bepinseln und im Ofen bei 160 °C in 5–15 Minuten (je nach Größe der Gebäckscheibe) knusprig braun rösten. Anschließend aus dem Ofen nehmen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Ggf. auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Von den Romanasalatherzen die äußeren 2 Blätter entfernen. Anschließend die übrigen Blätter abziehen, ganz kurz unter kaltem Wasser abbrausen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Kerbel von den Stielen abzupfen und in Eiswasser legen. Die fertig geschmorten Pilze zurück auf den Herd stellen, den Deckel entfernen. Die Pilze ggf. nochmals aufwärmen. Nun mit je 1 Prise Salz und Pfeffer nachwürzen. Wer möchte, kann den Speck jetzt auch entfernen.

Zum Anrichten die geschmorten Pilze in 2 tiefe Teller geben. Die Romanasalatherblätter dazwischen stecken. Mit dem aufgeschäumten Zimt-Limonenjoghurt großzügig beträufeln. Die Laugengebäck-Chips dazwischen stecken und mit dem Kerbel dekorieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten + Koch- und Backzeit

Niveau: anspruchsvoll