

Die Küchenschlacht – Menü am 17. April 2020 ▪ Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Pilz-Omelett

Zutaten für zwei Personen

Für das Pilz-Omelett:
 200 g braune Champignons
 1 Knoblauchzehe
 2 Eier
 100 g Parmesan
 1 Zweig Rosmarin
 2 Zweige Petersilie
 1 kleines Beet Gartenkresse
 50 g Butter
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch abziehen und andrücken. In einer Pfanne etwas Olivenöl mit dem Knoblauch parfümieren. Die Pilze putzen, schneiden und unter gelegentlichem Schwenken mit viel Hitze in der Pfanne anbraten. Rosmarin und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Die Pilze mit Rosmarin und Pfeffer würzen, zum Schluss salzen und eine Flocke Butter hinzugeben. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Butter darin schmelzen lassen. Die Pilze auf einem Teller zwischenlagern. Die Eier mit dem Schneebesen verquirlen. Eine Flocke Butter in einer neuen Pfanne aufschäumen lassen und die ganze Pfanne damit benetzen. Anschließend das Ei hineingeben und langsam stocken lassen. Ei-Masse mit der Teigkarte in Bewegung halten und immer wieder zerteilen, bis ca. zwei Drittel der Masse gestockt sind. Die Ei-Masse noch einmal in eine schöne runde Form bringen und weiter stocken lassen, damit das Ei schön hell bleibt. Für den Geschmack etwas Parmesan reiben und über das Omelett streuen. Ebenfalls die übrige Petersilie darüber geben. Mit der Teigkarte die Ränder lösen und das Omelett einmal mittig zusammenklappen und auf einem Teller anrichten. Pilze, Parmesan und noch etwas Petersilie darüber geben. Mit Gartenkresse das Omelett garnieren und servieren.



Weil Pilze zum größten Teil aus Wasser bestehen, brauchen sie beim Anbraten viel Temperatur, da sie sonst ihre Flüssigkeit verlieren. Da auch Salz ihnen das Wasser entzieht, sollten sie erst nach dem Anbraten gesalzen werden sollten. Während einige Pilze wie Pfifferlinge sehr gut ohne Fett angebraten werden können, fördert etwas Öl oder Butter das schöne Aroma der Champignons.