

Arme Ritter mit Pilzen: Ein rustikales Gedicht

für 4 Personen als Vorspeise

Zutaten:

Zwei bis vier Scheiben Kastenweißbrot (Brot aus 80 Prozent Weizen und 20 Prozent Roggen schmeckt etwas kräftiger und hat sich sehr gut geeignet)

drei Eier

ein Schuss Milch

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Butter zum Braten.

400 Gramm gemischte Pilze

drei Schalotten

wer mag: etwas Knoblauch und Speck

ein Bund glatte Petersilie

ein Esslöffel Butter

ein Drittel Becher Sahne

Salz

Pfeffer

Zitrone

Öl zum Braten.

Arme Ritter kennen die meisten als süße Nachspeise. Sie sind eine prima Möglichkeit, nicht mehr ganz taufrisches helles Brot zu verwerten und zusammen mit Kompott zu einer mehr als ordentlichen Süßspeise zu komponieren.

Man kann die Armen Ritter aber auch salzig und herzhaft gewürzt zubereiten. Und dann hat man auf einmal eine Art Knödelersatz auf dem Teller. Denn alles, was einen Knödel so lecker macht, also das Zusammenwirken von hellem eingeweichem Brot, Eiern, Milch, Salz, Pfeffer und Muskat wird auch bei dieser salzigen Arme-Ritter-Variante zusammen verarbeitet, aber mit einem entscheidenden Unterschied zum Knödel: Der Arbeitsaufwand ist weniger als die Hälfte, und die latent vorhandene Gefahr, dass sich der Knödel beim Garen im Wasser auflöst, ist hier erst gar nicht vorhanden. Und das Genusspotential ist, wenn überhaupt, nur geringfügig reduziert.

Wir brauchen Brötchen, Toastbrot oder Kastenweißbrot vom Vortag. Man schneidet es in nicht zu grobe, etwa fingerdicke Scheiben. Für eine Vorspeise genügt eine halbe bis allenfalls eine ganze Scheibe Kastenbrot.



Die Eier werden zusammen mit einem Schuss Milch verquirlt und kräftig gewürzt mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss. Da hinein werden die Brotscheiben getaucht, aber nicht nur ganz kurz, sondern so, dass sie sich vollsaugen können. Dann kommen die Scheiben in eine Pfanne mit heißer Butter und werden beidseitig ein paar Minuten goldbraun herausgebacken. Da man kaum mehr als ein bis zwei Scheiben auf einmal in einer Pfanne unterbringt, werden sie im Backofen bei 90 Grad warmgehalten.

Zu den Pilzen: Es passen alle, zurzeit sind natürlich Steinpilze, Maronen und Pfifferlinge die Favoriten. Die Pilze werden geputzt und grob gewürfelt. Die Schalotten werden sehr fein geschnitten. Wer mag: etwas Knoblauch und Speck dazugeben. Die Petersilienblätter werden von den Stängeln gezupft und grob gehackt. Nun werden zunächst die Schalotten (nebst Knofel und Speck) in Butter bei mittlerer Hitze goldgelb gebraten. Die fertigen Schalotten aus der Pfanne nehmen, beiseitestellen, die Pfanne mit Küchenpapier putzen, denn für das nun folgende scharfe Anbraten der Pilze dürfen keine Zwiebelreste mehr in der Pfanne sein, sie würden verbrennen und bitter schmecken. Nun kommt Öl in die Pfanne, stark erhitzen, die Pilze dazugeben und kräftig anbraten. Dann die Hitze zurücknehmen, ein Stück Butter (so viel, wie auf einen Esslöffel passt) für den guten Geschmack dazugeben, die gedünsteten Schalotten und die Petersilie dazugeben, etwas Sahne angießen und alles zwei bis drei Minuten sanft schmurzeln lassen, gegebenenfalls noch salzen oder pfeffern.

Auf jeden Teller kommt jetzt eine Arme-Ritter-Scheibe, das Pilzragout daraufhäufeln und mit einem Spritzer Zitrone beträufeln.

Weinempfehlung

GRAUBURGUNDER — 2012 Britzinger Sonnhole trocken, Winzergenossenschaft Britzingen, Markgräflerland. Link: <https://www.britzinger-wein.de/>