

Gebratene Pfifferlinge mit Schinken und Melone

Zutaten (für 4 Personen):

- 400 g Pfifferlinge
- 0,5 Cantaloupe-Melone
- 0,5 Galia-Melone
- 0,5 Wassermelone
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Bund Petersilie
- 2 EL Butterschmalz
- 1 EL Butter
- etwas Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- 8 Scheiben Katenschinken
- 4 EL kleine dunkle Oliven

Pfifferlinge gründlich mit Bürste und einem feuchten Tuch säubern und die angetrockneten Stielenden entfernen. Tipp: Bereits beim Kauf darauf achten, möglichst trockene Pilze auszuwählen. Feuchte und labbrige Exemplare haben weniger Geschmack, zudem werden sie beim Braten nicht so knackig.

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Rosmarin und Petersilie säubern, trocknen und fein hacken. Etwas Petersilie zum Anrichten beiseitestellen. Knoblauch mit Schale andrücken. Melonenfleisch auslösen, entkernen und in mundgerechte Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge etwa 2-3 Minuten anbraten. Zwiebeln, angedrückten Knoblauch und Kräuter dazugeben. Pfifferlinge bei mittlerer Hitze weitere 3-4 Minuten fertig garen, dann erst salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft abschmecken. Zum Schluss Butter unterrühren.

Zum Anrichten Schinken auf Tellern verteilen und mit grob gemörsertem Pfeffer bestreuen. Melonenstücke darauf legen und die Pfifferlinge darüber geben. Einige schwarze Oliven an die Seite legen und diese mit etwas Petersilie bestreuen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 12.08.2022

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen