

Morchelbutter

Zutaten:

20 g getrocknete Speisemorcheln
100 g mild gesäuerte Butter
Salz (Luisenhaller)
Schnittlauch
schwarzer Pfeffer
Zitronensaft



Graue Speisemorchel, *Morchella vulgaris*

Zubereitung:

Die Pilze mit kochendem Wasser übergießen und 30 Minuten einweichen. Das Einweichwasser durch einen Tee- oder Kaffeefilter gießen und zur Seite stellen.

Die ausgedrückten Pilze fein hacken.

1 EL Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen, die gehackten Pilze hinein geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Morcheln unter Rühren sanft schmoren, bis sie ein wenig Farbe nehmen.

Die Einweichflüssigkeit nach und nach zugeben und alles unter Rühren kochen, bis die Flüssigkeit nahezu komplett verdampft ist. Von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.

Die Pilze unter die restliche, inzwischen wachsweiße Butter heben und einen Spritzer Zitronensaft zugeben. Sehr kurz geschnittenen Schnittlauch mit in die Butter einarbeiten.

Je nach Geschmack nachwürzen und anschließend abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

GERHARD SCHUSTER
www.lebrac.de

