

Brötchen mit Brie de Meaux AOP Xavier David David und Morcheln



Informations

Personen : 4

Zutaten

- 240 g Brie de Meaux AOP Xavier David
- 4 Brötchen
- 20 g getrocknete Morcheln
- 2 Schalotten
- 30 g halbgesezene Butter
- 3 cl Portwein, rot
- glatte Petersilie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsschritte





1. Die Morcheln in einer Schüssel durch Übergießen mit heißem (nicht kochendem) Wasser bis 2 cm über den Pilzen einweichen. Dadurch wird vermieden, dass zu viel Wasser eingefüllt wird und der Saft matschig ist. Mindestens 30 Minuten einweichen lassen. Die Morcheln können auch am Vortag eingeweicht werden, wenn man die abgedeckte Schüssel in den Kühlschrank stellt.
2. Sobald sie weich sind, die Morcheln abtropfen lassen, leicht in den Händen drücken und in einer heißen Pfanne in schaumiger Butter braten.
3. Die Schalotte schälen und fein hacken.
4. Die Petersilie waschen und grob zerkleinern.
5. Wenn die Morcheln goldbraun sind, die Hitze reduzieren und die Schalotten hinzufügen. Leicht bräunen lassen und mit dem Portwein ablöschen. Vom Herd nehmen, die zerkleinerte Petersilie dazugeben und mit feinem Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
6. Den Ofen auf 190°C vorheizen.
7. Die Brötchen aufschneiden, die Brie-Käsescheiben darauf legen und mit Morcheln bestreuen.
8. Für 4 bis 5 Minuten in den Ofen schieben.
9. Heiß servieren. Dazu passt ein grüner Salat.

? **Tipp:** Bei diesem Rezept können Sie die Pilze Ihrer Wahl verwenden. Unsere Wälder sind voll von Kostbarkeiten, die in diesem Rezept saisonal zum Einsatz kommen können.