Frische Morcheln natur pur

dg: ssg, ich liebe es

Für dieses Gericht eignen sich die «Morchella tridentina» besonders. Diese hellbraune Morchelart ist im Speziellen in der gebirgigen Region um Trient (Trento) bekannt. Aber es schmeckt auch mit allen anderen essbaren, frischen Morcheln.

120 g Morcheln frisch, grössere Exemplare halbieren
1 EL Butter
2 EL Cognac XO
1 dl Rahm
Salz & schwarzer Pfeffer
Einige Kartoffeln, dressiert
1 EL Liscio (Blattpeterli), gehackt

Die Butter schmelzen und die Morcheln acht Minuten auf mittlerem Feuer in der Butter dünsten. Mit Cognac flambieren und mit Rahm ablöschen und auf kleiner Flamme hellbraun-sämig köcheln. Dezent mit salzen & pfeffern.
Den Pfanneninhalt zu tournierten Salzkartoffeln servieren, welche mit gehacktem Liscio bestreut werden.

Variante: Anstelle tournierter Kartoffeln, ein Kartoffelpurée mit Fleur de sel und «Krater» servieren (Rezept siehe unter Kartoffelpurée klassisch).