

Pfifferlinge in einer feinen Pflaumensauce, nebst Soja-Medaillons.

Mann ... mann ... mann ... was ess ich denn jetzt – immer diese Fragen, besonders wenn's vegan sein soll ;) ... Nun gut – nachdem das Gras auf den Wiesen so langsam lichter wird gibt's halt mal was Leckeres zwischendurch. Pfifferlinge in einer feinen Pflaumensauce, nebst Soja-Medaillons.

Dazu braucht man (frau auch) so allerhand Dinge, wie ne funktionierende halbwegs ausgestattete Küche samt Heissmachgerät, im allgemeinen Herd genannt. Nebenbei Pfifferlinge (Eierschwammerl dürfen's auch sein) – die findet man entweder im Wald seines Vertrauens oder im Bioladen nebenan. Wer sich im Wald nicht so auskennt mit all dem was da so wächst und gedeiht dem sei kurz gesagt: Jeder Pilz ist essbar! Zumindest einmal ... Und nu im Ernst: Wer sich nicht sicher ist und auskennt- Finger weg von UFOs (Unidentified Funghis OberderErde)

Fangen wir an: Schnappen wir uns eine kleine ganze oder halbe große Zwiebel, streicheln sie sanft und ziehen sie aus. Schicht für Schicht, bis sie hüllenlos vor uns liegt. Wer mag kann dazu gerne Musik von Serge Gainsbourg & Jane Birkin dazu genießen, muss aber nicht. Und wer nun schon feuchte Äuglein bekommt ist auf dem richtigen Weg. Aber Schluss mit Zwiebelromantik – wir zerkleinern, zerhacken, zerschneiden das unberührte Zwieblein in ganz kleine Würfel und dürfen dazu jetzt auch heulen, ob aus Sentimentalität sei dahin gestellt. Diese kleinen Würfelchen aus malträtiertem Zwieblein betten wir dann in heißes Öl und lassen sie fein schwitzen bis sie glasig werden (heult schon wer?).

Die Pilze, in diesem Fall die Pfifferlinge, welche zuvor in appetitliche Häppchen zerkleinert wurden, sofern diese so groß waren dass sie zum Verzehr nicht in den Mund passen, dürfen nun zusammen mit den verglasten Zwiebeln weiter schwitzen, bruzzeln, zart anbraten. Regelmäßiges Muskeltraining in Form von Umrühren verhindert das Anbrennen der Zutaten in der Pfanne (ich hab's vergessen zu erwähnen: Die Zwiebel nicht direkt auf der Herdplatte quälen sondern passende Zubereitungsutensilien wie Töpfe, Pfannen, etc. verwenden – die gibt's im gut sortierten Handel zu erwerben und wachsen leider nicht im Wald).

Während die Zwi-Pfi - Kombi also so vor sich hin schmort schnippeln wir eine knappe Handvoll (also wer Hände wie Klodeckel hat nimmt eine viertel Hand voll, oder noch weniger) Dörripflaumen in Streifen, rühren einen doppelt gehäuften Esslöffel Maisstärke in einer Tasse (wächst auch nicht im Wald) mit ein bisschen Wasser an.

Nach so gefühlten 5-7 oder auch 8-9 Minuten des Garens (Oberarmmuskeltraining zwischendurch nicht vergessen) sollen die Pilzlein gut durch sein – also gönnen wir ihnen weiter Gesellschaft in Form von Streifendörripflaumen – verrühren alles bei schwacher Hitze (und damit sind keine 25° C gemeint sondern schon etwas mehr) weiter, löschen dann das Sammelsurium mit heissem Wasser ab, so dass die Zwi-Pfi-Döpf-Kombi gut bedeckt ist mit dem nassen Zeugs. Einige Minuten darf nun alles baden und kochen, bekommen einige Pfefferkörner sowie ein oder zwei Prisen Rosmarin als Badezusatz, sowie (Bade-)Salz dazu, und nochmals etwas Pfeffer, je nach eigener Zungenempfindlichkeit.

And now – wir erinnern uns an die Tasse mit der in Tränen aufgelösten Stärke – die ist jetzt am drannsten – nochmal gut durchrühren und rein ins Gemüse – also in die Zwi-Pfi-Döpf-Was-Gewürz-Kombi und schnell umrühren und kurz eindicken lassen. Nach Bedarf kann natürlich noch etwas nach gewürzt werden mit Salz (wächst auch nicht im Wald) und/oder Pfeffer (wächst zumindest nicht hier im Wald) – und fertig ist das Eierschwammerlgericht.

Als Beilage – oder Hauptlage dienen die unterschiedlichsten veganen Grassorten ... , oder auch Kartoffel, Sojamedaillons, Spätzle (gibt's natürlich auch vegan – und NEIN, die wachsen auch nicht im Wald, leider). Der tierleidfreien Phantasie sind da keine Grenzen gesetzt. Mahlzeit!

Die Verwendung des Rezepts ist ausschließlich zum persönlichen Gebrauch gestattet. Jede Vervielfältigung und Weitergabe, in welcher Form auch immer, ist untersagt und bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Erlaubnis meinerseits. Jede kommerzielle Anwendung der hier veröffentlichten Rezepte ist strikt untersagt und bedarf gleichfalls der ausdrücklichen schriftlichen Erlaubnis meinerseits. Das Copyright liegt bei Marco Lombardi.