Steinpilzkruste

Zutaten:

300 g Steinpilze
20 g Weißbrotwürfel
150 g Butter
1 Eigelb
1 EL Semmelbrösel
Gehackte Petersilie
Muskat, Salz, Pfeffer

Die Butter schaumig rühren, dann das Eigelb, etwas Salz und Pfeffer dazu geben. Die Brotwürfel in Butter goldgelb rösten, auskühlen lassen und zu der Buttermischung geben. Nun die Steinpilze in Butter anbraten und mit dem restlichen Salz, Pfeffer und dem Muskat würzen. Nach dem Braten die Steinpilze auf Kuchenrolle abtropfen lassen. Die Pilze mit Petersilie und den Semmelbröseln zu der Buttermischung geben.