

Pfifferlingszeit im Schwanen

Den Name Pfifferling geht zurück auf das mittelhochdeutsche pfefferlinc und althochdeutsche pfiffra; es wird angenommen, daß der Name früher dem Pfeffer-Milchling gegolten hat, der noch schärfer nach Pfeffer schmeckt. Eierschwammerl sind in unseren Breiten ab Juni in Laub- und Nadelwäldern zu finden. Sie wachsen auf Moos- und Nadelboden, auch unter dürrem Fallaub, gesellig und oft in Massen.

Unser leichter Sommercocktail:

„ **Lillet** „ französischer Aperitif Likör aufgegossen mit Sweppes wilde Beeren (fruchtig herb)

Sämige Pfifferlingscremsuppe mit Sahnehäubchen

Halbe Portion Pfifferlingsragout als Vorspeise oder Beilage

Pfifferlingstoast mit Pfifferlingsragout, Schinken, Bergkäse und Salatgarnierung

Große Salatplatte mit gebratenen Pfifferlingen dazu Bauernbrot

Portion Pfifferlingsragout in Rahmsoße mit knusprigen Butterrösti und Salatteller

Medaillons von Jungschwein mit Pfifferlingsragout, handgeschabte Spätzle vom Brett und Salatteller

Rumpsteak Förster Art im Pfifferlingsbett mit handgeschabten Spätzle vom Brett und Salatteller

Eispresso ein Espresso darin eine Kugel Vanilleeis von Stoll`s Bauernhof und Sahne