

Zander

Pfifferlinge

Zander / Pfifferlinge

Gebratenes Eider Zanderfilet
auf in Speck und Zwiebeln gebratenen Pfifferlingen
mit Penne in Rahm

Zutaten: Zander, Mehl, Salz, Pfeffer, Speck, Zwiebeln, Pfifferlinge, Penne, Sahne, Frühlingslauch, Tomaten

Allergene: **Gluten, Laktose, Fisch**

Firmen und Produzenten aus der Region: Ostseesalz Manufaktur Kiel, TransGourmet, Flensburger Fleischkontor, Steffenhagen
Eckernförde, Rungies Express

32,00 €

Die Pfifferlinge (*Cantharellus*) sind eine Pilzgattung aus der Familie der Pfifferlingsverwandten (Cantharellaceae). Die Typusart ist der Echte Pfifferling (*Cantharellus cibarius*).

Bei den Pfifferlingen handelt es sich im Allgemeinen um mittelgroße Pilze, deren Fruchtkörper mehr oder weniger deutlich in Hut und Stiel gegliedert sind. Der Hut ist mit einem Durchmesser von etwa 2 bis 9 cm meist etwas trichterförmig, während der Hutrand hingegen sehr lange eingerollt ist. Das Hymenophor bildet Leisten, die zum Teil weit am Stiel herablaufen und teils miteinander vernetzt sind. Der Stiel ist bei den meisten Arten vollfleischig und steht zentral. Mikroskopische Kennzeichen sind die hyalinen, keuligen und meist viersporigen Basidien, und dünnwandigen, glatten, ebenfalls hyalinen Sporen.

