

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

CARPACCIO VOM STEINPILZ

Zutaten:

400 g	Frische Steinpilze
40 g	Schalotten
1	rote Chilischote
1	Zitrone
4	El Olivenöl
0,5	Zitrone
50 ml	Weisswein
etwas	Salz, Pfeffer
nach Belieben	Frische Steinpilze oder passende Pilze für die Vinaigrette, fein gehackt daruntermischen
etwas	Frische Kräuter zum Garnieren
einige	Frische Blüten oder Garnitur nach Belieben

ZUBEREITUNG:

Die Steinpilze sorgfältig putzen und längs in sehr dünne Scheiben schneiden.

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Chilischote längs halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Hälfte der Zitronenschale abreiben und beiseite stellen. Dann die restliche Schale bis auf das Fruchtfleisch abschneiden. Die Zitronenfilets zwischen den Trennhäuten ausschneiden und in 1/2 cm große Würfel schneiden.

Die Steinpilzscheiben kreisförmig auf warmen, flachen Tellern anrichten. Das Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Die Chiliwürfel zugeben und mit Zitronensaft und Weisswein auffüllen. Mit der abgeriebenen Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. Zitronenwürfel zugeben und die heisse Marinade mit einem Esslöffel dünn über den Pilzen verteilen.

Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Pilze mit den Kräutern bestreuen. Wer möchte kann auch etwas Parmesan darüber hobeln. Evtl. mit gebackenen Ciabatta Scheiben garnieren.