AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	15 Min.	ganzjährig	international

GEGRILLTER AUSTERNPILZ



KURZ VORGESTELLT

Ein delikater Auftakt für einen Grillabend: Pilze vom Grill auf einem Salatbeet.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Austernpilze	2 EL	Zitronensaft
8 EL	Olivenöl	1 TL	Zitronenabrieb
12 Bl	Minze	2 Bd	Rucola
1 EL	Apfelessig		Salz

ZUBEREITUNG

1. Die Pilze vorsichtig trocken putzen, die Stielenden wegschneiden. Aussenseiten der Pilze fein mit Olivenöl bestreichen. Beiseite legen.
2. Für die Marinade Minze fein hacken. Zusammen mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Apfelessig und Zitronenzeste in eine Schale geben und mit einem Schwingbesen gut verrühren.
3. Die Austernpilze auf der eingeölten Aussenseite kurz grillieren.
4. Rucola rüsten, waschen und trocken schleudern. Servierplatte damit auslegen. Mit der Grillzange Pilze auf die Servierplatte geben. Mit der Öl-Zitronen-Marinade übergiessen. Warm servieren.

Rezept: Petra Wiechel. La cucina al Ronc. Paracelsus. CH-6540 Castaneda - Foto: compactcook.com