

AUFWAND
mittel

KOCHDAUER
15 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
international

GEGRILLTER AUSTERNPILZ



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

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 eingeölkten 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.