



Pilz-Carpaccio mit Rucola und Parmesancracker

Mein Vater liebte es im Herbst in den Wald zu gehen um Pilze zu sammeln. Er kannte ganz viele geheime Plätze. Eigentlich wollte er uns diese Plätze gerne verraten, doch das nicht vorhandene Interesse und der schlechte Orientierungssinn haben dazu geführt, dass diese Plätze für mich definitiv geheim bleiben.

Meine Mutter zauberte mit den gesammelten Pilzen ganz viele verschiedene Köstlichkeiten.

Mein heutiges Gericht lässt sich sehr gut mit Steinpilze zubereiten. Als Alternative können auch Kräuterseitlinge verwendet werden.

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

400 g Steinpilze oder Kräuterseitlinge

Öl

1 ½ EL Zitronensaft

2 ½ EL Olivenöl

Rucola

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Pilze mit Hilfe eines Pinsels reinigen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Jede Pilzscheibe beidseitig mit etwas Öl einpinseln. Ich habe zuerst die eine Seite eingepinselt und als ich die Pilze in die erhitzte Bratpfanne legte, habe ich die zweite Seite eingepinselt.

Eine Bratpfanne ohne Fett erhitzen. Pilze ca. 2 Minuten auf beiden Seiten anbraten. Auf 4 Teller oder auf eine grosse Platte verteilen.

Mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln.

Rucola waschen und darüber streuen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Parmesancrackers

20 g Parmesan

5 – 6 Schnittlauchhalme

5 – 6 Petersilienzweige

Zubereitung

Entweder ihr verwendet bereits geriebener Parmesan und hackt die Kräuter ganz fein – oder Parmesan in 3x3 cm Stücke in den Mixtopf des Thermomixes geben. Ebenfalls die leicht zerkleinerten Schnittlauchhalme und Petersilienzweige. Mixtopf verschliessen und während 10 Sekunden auf Stufe 10 mahlen.

Eine beschichtete Bratpfanne erhitzen. Sie sollte möglichst heiss sein. Ein bis zwei Esslöffel Parmesankäse in die Bratpfanne geben und einen Kreis formen. Die Höhe des Käses sollte ca. 5 mm dick sein. In etwa wie eine Salamischeibe.



Warten bis der Käse geschmolzen ist. Mit Hilfe einer Bratenschaufel und evtl. einem Handschuh den geschmolzenen Käse kurz wenden. Aus der Bratpfanne nehmen und auf einem Backpapier erkalten lassen. Über den Carpaccio verteilen.

