

# Grillrezepte

## Gegrillte Pilze Variationen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: BBQ, Vorspeise, Beilagen, Vegetarisch,

---

300 g Grosse Pilze; z.B. Shiitake  
- Austernseitlinge,  
Champignons, Pom Pom  
Olivenöl  
Salz

Pfeffer  
Frische Kräuter; z.B.  
- Salbei Rosmarin, Thym  
Bergbohnenkraut, Oregano

---

Die Pilze mit einem Pinsel säubern, Stiele entfernen. Die Hüte (ausser Pom Pom) mit einem scharfen Messer kreuzweise einritzen. Mit Olivenöl bestreichen, würzen und Kräuterblättchen zwischen die Lamellen 'schieben'.

Auf vorgeheizten Grill, Stein oder in der Pfanne einige Minuten braten, dann wenden und kurz weiterbraten. Sobald sich Saft bildet, sind sie gut, denn dann haben die Pilze noch Biss.

Servieren: Auf gerösteten Käsepolenta-Scheiben, auf gerösteter Bruschetta mit Knoblauch. Nach Belieben zu den grillierten Pilzen Mascarpone (fein geschnittene Kapuzinerkresse oder Schnittlauch darunter gerührt) reichen.

Variante: Grosse, feste Shiitake wie oben beschrieben vorbereiten. Mit gleich großen, getoasteten Brotscheiben an Spieße stecken, dann grillieren.