

Grillrezepte

Grillierte Pilze

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Pilz, Vorspeise, Warm

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 Vorgeheiztem Grill, Stein oder in der Pfanne einige Minuten braten, dann wenden und kurz weiter braten. 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 (feingeschnittene Kapuzinerkresse oder Schnittlauch darunter gerührt) reichen.

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

