

Gebratene Kaiserlinge



Zutaten für zwei Personen:

150-200 g Kaiserlinge

2 EL neutrales Öl

1 Knoblauchzehe

Butter

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zitrone

Rucola für Garnitur

Olivenöl (für Rucola)

1. Pilze säubern und in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden.

2. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die halbierten Knoblauchzehen anschwitzen und wieder herausnehmen.

3. Pilze einlegen und maximal 2-3 Minuten braten. Etwas Butter zugeben und die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen. Schwenken.

4. Rucola mit Zitronensaft beträufeln, pfeffern und dann mit etwas Olivenöl beträufeln.

Auszug aus einem Pilzlexikon: (<http://www.feinspitz.net/ezine/lexikon/pilze/kaiserling.html>)

Kaiserling

Amanita caesarea

Der Kaiserling verdankt seinen Namen der Tatsache, daß schon G. Julius Cäsar diesen Pilz sehr schätzte. - Im Englischen nennt man den Kaiserling „Caesar's mushroom“. Die italienische Bezeichnung „ovolo“ geht auf die eiähnliche Form des Jungpilzes zurück. Der Kaiserling ... zählt zu den köstlichsten und seltensten Pilzen Europas. Er kommt in den lichten Laubwäldern Südeuropas vor und

wächst vorzugsweise unter Eichen und Kastanien. Geerntet wird er in Italien und Frankreich von Ende Mai bis Anfang Oktober.

Junge Exemplare werden meist roh für ein Pilzcarpaccio verwendet. Größere Pilze schmecken hervorragend gegrillt oder gebraten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Vorspeisen, Pilze, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 09.01.2023