

Gegrillte Austernpilze mit frischer Petersilie



Zutaten für eine ovale Form:

800-1000 g Austernpilze

frisch gehackte Petersilie

Marinade:

300 ml Olivenöl

300 ml trockener Weißwein

Saft von zwei Zitronen

4 Msp Salz

1 Knoblauchzehe, gepresst

20 Pfefferkörner

4 Lorbeerblätter

1 TL Gemüsebrühpulver

1 TL italienische Kräuter oder
Kräuter der Provence

Besondere Hilfsmittel:

Grillpfanne

1. Austernpilze mit einem Pinsel säubern, falls erforderlich. Die Pilzfüße abschneiden, sie werden leicht zäh. Schräg schneiden, damit die Pilze flach werden. Größere Pilze in gefällige Abschnitte teilen.

2. Eine Grillpfanne mit Olivenöl einstreichen und auf mittlere Hitze vorheizen.

3. Vorbereitete Pilzabschnitte portionsweise auf jeder Seite ca. 3 Minuten grillieren.

4. Fertige Marinade wieder aufkochen lassen und die Pilze 5 Minuten köcheln. Dann im Topf auskühlen lassen, in eine

tieferer Servierschale geben und im Kühlschrank einige Stunden marinieren.

5. Vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Marinade:

Alle Zutaten in einen Topf geben, aufkochen und ca. 15 Minuten leise köcheln lassen. Lorbeerblätter und Pfefferkörner wieder entfernen.

Hinweise:

Eventuell die Pilze in zwei Tranchen köcheln.

Das Bild zeigt das Original vom Caterer Streller, Olching bei München, bei uns im Oktober 2012.

Für die Garnitur am Rand streicht man den Tellerrand mit flüssiger Gelatine ein, streut Rosa Beeren und fein gehackte Petersilie darauf und lässt das trocknen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Gesamtzeit ca. 6 h, Partygerichte, kaltes Buffet, Pilze, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023