



Je besser die Pilze, desto
leckerer wird dieses Carpaccio.
Deshalb ist es so wichtig,
junge und noch ganz feste
Pilze zu bekommen ...

JUNGE STEINPILZE ALS CARPACCIO

GEDACHT ALS VORSPEISE FÜR 4 BIS 6 PERSONEN

- 12** kleine und möglichst feste Steinpilze
- 150 ml** Traubenkernöl
- 1 Bund** Schnittlauch
- 1 Zweig** Thymian
- 80 g** Parmesanspäne
- Meersalz
- Pfeffer
- 1 Hand** Salat

ZUBEREITUNG

Die Steinpilze verlesen, ohne Wasser gut säubern, die Stiele kürzen und die Pilzköpfe in sehr dünne Scheiben schneiden. Das Traubenkernöl auf 60 Grad erhitzen, den klein geschnittenen Schnittlauch dazugeben und sehr fein mixen.

Die Stiele von den Steinpilzen in feine Würfel schneiden und in etwas Traubenkernöl scharf anbraten, bis sie etwas Farbe nehmen. Jetzt mit dem fein gehackten Thymian und dem Schnittlauchöl vermengen und sofort vom Feuer nehmen.

Die Steinpilzscheiben auf einem Teller verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade aus Schnittlauchöl und Steinpilzstielen großzügig verteilen, aber einen Esslöffel aufheben. Nun nach Belieben etwas Parmesanspäne darübergeben. Zum Schluss den Salat durch die restliche Marinade ziehen und auf dem Carpaccio dekorativ anrichten.

UNSER TIPP

Dieses Carpaccio funktioniert natürlich auch mit anderen Pilzen, die man roh verzehren kann – zum Beispiel mit Champignons oder Kräuterseitlingen. Je feiner Ihr die Pilzscheiben schneidet, desto größer wird der Genuss. Und wer es noch etwas nussiger mag – probiert es mal mit gerösteten Pinienkernen oder karamellisierten Walnusskernen ...