



Carpaccio von gebratenen Steinpilzen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Saisonal, einfach und schnell gemacht, stimmig - lecker

Zutaten

- 350 g möglichst große Pilze, in Scheiben
- ½ fein gewürfelte Knoblauchzehe
- Etwas gutes Walnussöl zum Braten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 50 g dünn gehobelter Pecorino oder Parmesan vom Stück
- 8 dünne Scheiben Haselnussbrot
- Etwas Butter zum Rösten
- Für die Zitronen - Estragon - Mayonnaise:
- 50 g Mayonnaise, siehe auch Mayonnaise Basis Rezept
- 1 Tl scharfer Senf
- 3 Zweige frischen Estragon, gezupft, grob gehackt
- 2 Tl Zitronensaft und etwas Abrieb
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Pilze.

Schritt2

Zunächst die Pilze mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern, nicht waschen, schlechte Stellen wegschneiden.

Schritt3

In nicht zu dünne Scheiben schneiden und in heißem Walnussöl mit dem Knoblauch, nach und nach,

scharf ca. 1 - 2 min. von jeder Seite goldbraun braten.

Schritt4

Auf Küchenkrepp ablaufen lassen, salzen und pfeffern.

Schritt5

Die Zitronen - Estragon - Mayonnaise:

Schritt6

Die Mayonnaise mit dem Zitronensaft und etwas Abrieb, Senf und Zitronensaft und etwas Abrieb glatt rühren, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Schritt7

Das dünne Haselnussbrot in einer Stielpfanne in brauner Butter von beiden Seiten knusprig heraus braten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die gebratenen, noch warmen Pilze exakt und staffelförmig anrichten, etwas frischen Pfeffer darüber geben.

Schritt10

Den gehobelten Käse darüber verteilen, mit etwas frischem Estragon bestreuen und die die Mayonnaise darüber träufeln, das gibt den richtigen „Kick“ und Würze.

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** champignons, estragon, Mayonnaise, steinpilze, zitrone

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/carpaccio-von-gebratenen-steinpilzen/>