

# 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 Peccorino 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/>