

Steinpilz Carpaccio mit mariniertem Fenchel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach köstlich in der Pilzsaison, dekorativ und appetitlich anzurichten

Zutaten

- 200 g frische, feste, möglichst große Steinpilze
- (Geht auch mit Steinchampignons)
- 2 El Trüffel - oder gutes Olivenöl
- Saft von 2 Limonen, etwas Abrieb
- 2 El glatte Petersilie, gehackt
- 50 g Parmesan, vom Stück in Spänen
- 1 Handvoll geputzte, gewaschene Rauke
- Etwas gemahlene Koriander
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ½ frische Fenchelknolle
- 4 Scheiben Baguette
- Etwas Knoblauchöl zum Rösten

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die Rauke putzen und in kaltem Wasser „auffrischen“.

Schritt3

Die Baguettescheiben in heißem Knoblauchöl knusprig heraus braten.

Schritt4

Die Pilze mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern, ev. Druckstellen abschneiden.

Schritt5

Das Olivenöl mit dem Zitronensaft und etwas Abrieb, Salz und Pfeffer aus der Mühle mischen, verrühren.

Schritt6

Den Fenchel putzen, waschen und in hauchdünne Streifen schneiden und mit etwas von der Marinade versetzen.

Schritt7

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Vorspeisenteller zunächst, mittels eines Küchenpinsels mit dem Limonenöl einstreichen.

Schritt10

Einige marinierte Rauke Blättchen dekorativ verteilen, ebenso die recht fein geschnittenen oder gehobelten Steinpilze gleichmäßig anordnen.

Schritt11

Mit dem restlichen Limonenöl betupfen und etwas gemahlene Koriandersamen und frisch gemahlene Pfeffer darüber geben. In die Mitte 1 El marinierten Fenchel geben. Zuletzt die Petersilie drüber streuen und die Parmesanspäne frisch darüber hobeln.

Schritt12

Sofort mit dem knusprigen Knoblauchbrot servieren

Schritt13

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** edle, f, farbenfrohe vorspeise, frisch, kross, pikant

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/steinpilz-carpaccio-mit-mariniertem-fenchel/>