

Steinpilzcarpaccio

Zutaten

| | |
|-------|-----------------------------|
| 250 g | Steinpilze |
| 100 g | Parmesankäse |
| etwas | Limettensaft |
| | Salz, Pfeffer aus der Mühle |
| | Olivenöl |

Zubereitung

Die Steinpilze mit dem Käsehobel in dünne Scheiben hobeln und mit etwas Limettensaft aromatisieren. Mit fein gehackter Petersilie und dünn gehobeltem Parmesan bestreuen.

Als Carpaccio schmeckt auch rohes oder kurz gegartes Gemüse wie Spargel, Zucchini oder Champignons, immer hauchdünn gehobelt.

Pfifferlinge mit Parmaschinken

Zutaten

| | |
|----------|-----------------------|
| 500 g | Pfifferlinge |
| 1 | Schalotte |
| 12 Schb. | Parmaschinken |
| 1 Bd. | Rucolasalat |
| 1 Prise | Salz (zum Würzen) |
| 1 Prise | Pfeffer (zum Würzen) |
| 3 EL | Olivenöl |
| 2 EL | Balsamico-Essig |
| 1 TL | Olivenöl (zum Braten) |
| 1 EL | Butter (zum Braten) |

Zubereitung

Die Stielenden der Pfifferlinge entfernen und die Pilze säubern. Die Schalotten pellen und klein schneiden. Den Salat waschen, trocknen und in kleine Stücke pflücken. Das Olivenöl und den Balsamico-Essig verrühren und damit den Salat anmachen. Das Ganze etwas durchziehen lassen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne eine Mischung aus Butter und Olivenöl erhitzen, darin die Pfifferlinge und die Schalotten braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmaschinken auf Teller verteilen, den Rucolasalat daraufgeben und mit den gebratenen Pfifferlingen garnieren.