

Gegrillte Austernpilze (für ein Flying Buffet)



Zutaten für 10-16 Portionen:

1000 g Austernpilze
frisch gehackte Petersilie
Kirschtomaten (optional, Deko)

Marinade:

300 ml Olivenöl
300 ml trockener Weißwein
Saft von zwei Zitronen
4 Msp Salz
1 Knoblauchzehe, gepresst
20 Pfefferkörner
4 Lorbeerblätter
1 TL Gemüsebrühpulver
1 TL italienische Kräuter oder
Kräuter der Provence

Hilfsmittel:

Grillpfanne

1. Austernpilze mit einem Pinsel säubern, falls erforderlich. Die Pilzfüße abschneiden, sie werden leicht zäh. Schräg schneiden, damit die Pilze flach werden. Größere Pilze in gefällige Abschnitte teilen.

2. Eine Grillpfanne mit Olivenöl einstreichen und auf mittlere Hitze vorheizen.

3. Vorbereitete Pilzabschnitte portionsweise auf jeder Seite ca. 3 Minuten grillen.

4. Fertige Marinade wieder aufkochen lassen und die Pilze 5 Minuten köcheln. Dann im Topf auskühlen lassen, in eine

tieferer Servierschale geben und im Kühlschrank einige Stunden marinieren.

5. Vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Marinade:

Alle Zutaten in einen Topf geben, aufkochen und ca. 15 Minuten leise köcheln lassen. Lorbeerblätter und Pfefferkörner wieder entfernen.

Hinweise:

Eventuell die Pilze in zwei Tranchen köcheln.

Für ein Flying Buffet rechnet man 2-3 Austernpilze pro Portion.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 35 min, Gesamtzeit ca. 6 h, Partygerichte, Flying Buffet, Pilze, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023