

1.1 Steinpilzcarpaccio

Zutaten für 4 Personen

1 Esslöffel Olivenöl
8 Steinpilze (ca. 600g),
längs in ca. 5mm
dicken Scheiben
1 Bund zwiebeln mit dem
Grün, fein gehackt
2 Esslöffel Aceto balsamico
1 Teelöffel grobkörniges
Salz
2 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Aceto balsamico
Salz, nach Bedarf
wenig Pfeffer aus der Mühle
100g Rucola
100g Parmesan
8 Cherry-Tomaten, halbiert



1. Das Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Steinpilze anbraten. Hitze reduzieren, Bundzwiebel begeben, ca. 1 Min. andämpfen. Aceto begeben, vollständig einköcheln, salzen, beiseite stellen. **2.** Olivenöl und Aceto in einer Schüssel verrühren, Sauce würzen, Rucola begeben, mischen, beiseite stellen.

Crostini

1 Frischbackbrot (ca. 250g), in ca. 2 cm dicken Scheiben

2 Esslöffel Olivenöl

1 Knoblauchzehe, halbiert

1. Brotscheiben auf ein Gitter legen.

Rösten: ca. 6 Min. in der Mitte des auf ca. 200 Grad vorgeheizten Ofens, herausnehmen.

2. Olivenöl auf die Crostini träufeln, mit Knoblauch einreiben.

Servieren: beiseite gestellter Rucola in die Mitte der Teller verteilen, noch warme Steinpilze rundherum anrichten. Parmesan darüberhobeln, mit den Tomaten garnieren. Crostini dazu servieren.