

Pietrini's Pilz-Carpaccio

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Pilze

1 EL Öl

1/2 Zitrone, nur Saft

1 Selleriestange

2 EL Olivenöl

80 g Parmesan

Salz, Pfeffer

Pilze in Scheiben schneiden, in 1 EL Öl scharf anbraten. Beachten Sie dabei, dass das Öl heiss genug ist. So wird die Oberfläche der Pilzscheiben sofort verschlossen und der Saft tritt nicht aus. Pilze herausnehmen, auf Teller anrichten. Mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Selleriestange in feine Streifen schneiden, Parmesan hobeln und beides über die Pilze verteilen. Pfeffermühle dazu reichen.

Unser Fotograf Herbert Steiner bereitet das Rezept oft in seinem Haus in der Toscana zu. Dabei verwendet er am allerliebsten frische Steinpilze. Andere Pilze wie Champignons, Austernpilz, Riesenschirmlinge oder Schopftintling sind aber auch für dieses erfrischende Gericht geeignet.

