



## Marinierte Austernpilze

Die gebratenen Austernpilze werden in einer kräftigen Marinade mit Olivenöl, Condiamento Balsamico, getrockneten Tomaten, Kapern, Knoblauch und rotem Pfeffer mariniert. Das gibt den eher milden Pilzen ordentlich Pepp, ohne dass ihr zarter Charakter dabei untergeht. Austernpilze sind sehr fleischig, nicht nur wegen ihrer Konsistenz, sondern auch vom Geschmack her, sie werden darum auch Kalbfleischpilze genannt.

Die Marinade ist ganz nach italienischer Manier mit Olivenöl und Condiamento Balsamico zubereitet. Condiamento Balsamico ist ein heller Balsamicoessig der zusammen mit Traubenmost vermischt und gelagert wird. Er ist leicht süsslich und bringt ein fruchtiges Aroma mit.

### Zutaten

160g	Austernseitlinge (Pleurotus)
1	grosse Knoblauchzehe
2El	Olivenöl zum braten
2El	Olivenöl für die Marinade
2El	Condiamento Balsamico (oder weisser Balsamico)
3	eingelegte Pomodori secci
1El	Kapern
1Tl	Madagaskarpfeffer (oder rote Pfefferkörner)
	Salz
4-5	Scheiben Baguette
	Tafelbutter
	Kräutersalz
	Nüsslisalat für die Garnitur

## Zubereitung

Austernpilze bei Bedarf trocken Putzen. Die zähen Stiele wegschneiden und die Hüte von Hand zu breiten Stücken zerzupfen.

Pomodori secci klein würfeln. Knoblauch eher grob hacken. Madagaskarpfeffer leicht zerdrücken.

2EI Olivenöl mässig erhitzen und den Knoblauch ca. 2-3 Minuten leicht dünsten, ohne dass er Farbe annimmt. Knoblauch aus der Pfanne fischen, damit das Öl in der Pfanne zurückbleibt.

Temperatur etwas erhöhen und die Austernpilze beidseitig braten (ca. 10 Minuten), dabei leicht salzen.

2EI Olivenöl, Condiamento, Pomodori, Knoblauch und Madagaskarpfeffer Pomodori vermischen und leicht salzen. Die Austernpilze noch warm zur Marinade geben, vermischen und 1 Stunde ziehen lassen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Baguette mit Butter bestreichen und Kräutersalz würzen. Knapp 10 Minuten im Ofen antoasten.





