



Champignonspiesse mit Knoblauchsauce

Direkt vom Grill schmecken die Champignonspiesse ausgezeichnet, aber auch im Ofen gebraten werden sie sehr delikat. Kräutersalz, frischer Thymian und Olivenöl passen ausgezeichnet zum milden und ganz eigenen Geschmack der Champignons. Dazu eine Knoblauchsauce, die mit Soja-Sauce, Essig und Rohrzucker und wenig Passata, fernöstlichen Geschmack mitbringt.

Als einfache Beilage oder Zugabe ergänzen Zucchetti, nur mit Kräutersalz gewürzt, die Pilze aufs Beste. Die Zucchetti können zusammen mit den Champignonspiessen im Ofen gegart werden.

Zutaten (pro Portion)

200g	grosse Champignons
	Kräutersalz
	Pfeffer
3	Zweige frischer Thymian
3El	Olivenöl
1	Zwiebel
2	Holzspiesse
1	Zucchetti
	Kräutersalz
	Olivenöl
Knoblauchsauce:	
4	Knoblauchzehen (gepresst)
1dl	Gemüsebouillon
1El	Sojasauce (Kikkoman)
1El	dunkler Balsamico
1El	Passata di Pomodoro

2Tl brauner Zucker
1/2Tl Maizena rapid

Zubereitung

Knoblauchsauce:

Alle Zutaten bis und bis braunem Zucker aufkochen und auf etwa einen Drittel einkochen lassen. Maizena einrühren nochmals etwas köcheln lassen. Die Sauce sollte eine leicht sirupartige Konsistenz haben. Ev. noch etwas Maizana einrühren. Sauce erkalten lassen und vor dem Servieren nochmals aufwärmen. Sie schmeckt lauwarm am besten.

Champignonspieße:

Blättchen von den Thymianzweigen abfieseln, mit Olivenöl, Kräutersalz und Pfeffer vermischen und etwas ziehen lassen. Zwiebel schälen, längs halbieren und die äusseren Schalen ablösen. Schalen je nach Grösse halbieren.

Die Champignons, wenn nötig, mit einem trockenen Tuch oder Pinsel putzen. Trockene oder verfärbte Teile von den Schäften wegschneiden. Die Unterseite der Hüte sind oft mit einer dünnen Haut mit den Schäften verbunden, diese mit einem Löffelstiel eindrücken, damit die Marinade ins Innere der Hüte fließen kann.

Pilze mit den Schäften nach oben auf eine Unterlage stellen. Marinade mit einem Pinsel auf den Pilzen verteilen. Die Thymianblättchen sollten möglichst ins Innere der Pilze gelangen.

Champignons abwechslungsweise mit den Zwiebelschalen auf die Spiesse stecken. Spiesse mit dem Rest der Marinade (ev. noch etwas Olivenöl zugeben) ringsum einpinseln.

Zucchetti zu Scheiben schneiden, mit Kräutersalz würzen und in Olivenöl wenden.

Ofen mit Grillfunktion auf 220° vorheizen.

Champignonspieße auf ein eingeöltes Backblech legen, Zucchetti auf der freien Fläche des Blechs auslegen.

Im oberen Drittel in den Ofen einschieben und 10-12 Minuten braten.

Spiesse und Zucchetti auf einem heissen Teller anrichten und die Knoblauchsauce dazu servieren.





