



Gebratene Steinpilze mit Chimichurri

Zutaten:

Argentinsische Sauce, Chimichurri:

- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Bund Minze
- 1 Bund Basilikum
- 1 Bund Koriander
- ½ Limette
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine Chili
- 1 Tomate
- Olivenöl
- 1 Prise grobes Salz
- 1 Prise schwarzer Pfeffer

Gebratene Steinpilze:

- 500 g Steinpilze
- 2 EL Butter
- 1 Schalotte
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Handvoll Petersilie oder andere Kräuter

Zubereitung:

Die Tomate blanchieren, die Haut abziehen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Petersilie, Minze, Koriander und Basilikum sowie die Schalotte und den Knoblauch fein hacken. Den Saft einer halben Limette hinzufügen. Mit Olivenöl aufgießen, bis eine dickflüssige Masse entsteht; vergleichbar mit einem Pesto.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Abschließend Salz, Pfeffer, Tomatenwürfel und Chili hinzufügen und alles miteinander verrühren.

Die Steinpilze putzen und würfelig schneiden. Butter in der Pfanne erhitzen. Wenn die Butter geschmolzen ist und leicht schäumt, die fein geschnittenen Schalotten hinzufügen und anschwitzen. Nun die Steinpilze dazugeben und etwa fünf Minuten braten. Falls die Steinpilze sehr dünn geschnitten sind, ist die Garzeit kürzer. Das Gericht mit Salz und Pfeffer würzen und vor dem Servieren mit Petersilie oder anderen Kräutern nach Wahl garnieren.