

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Gebratene Steinpilze mit Chimichurri

Restaurant „Libelle“, Adresse: Seebad, 7091 Breitenbrunn

Das Gericht wurde zubereitet von Küchenchef Martin Zahradnik und Köchin Cora Johanna Moyses

Zutaten für die argentinische 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

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

Zutaten für die gebratenen Steinpilze

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

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Zubereitung

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.