

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Pilz-Club Sandwich

Zutaten

(2 Personen)

Für das Club Sandwich

- 4 mittelgroße Austernpilze
- ½ Knoblauchzehe
- ½ weiße Zwiebel, in Würfel geschnitten
- 4 Speckstreifen
- 2 EL Petersilie, gehackt
- 3 Paradeiser
- Senf-Mayonnaise
- eine Hand voll Rucola
- 6 Scheiben Sandwich-Toast
- 1 TL rotes Paprikapulver
- Olivenöl zum Anbraten
-
- Für die Senf- Mayonnaise
- 1 Ei
- 250 ml Sonnenblumenöl
- 1 EL Dijon Senf
- 1 EL eingelegte Senfkörner

Zubereitung

Club Sandwich:

Austernpilze „zupfen“ mit der gehackten Knoblauchzehe und der weißen Zwiebelwürfel in 3 EL Olivenöl anbraten. Beiseitestellen.

Speckstreifen auf Backpapier im heißen Ofen bei 150 Grad ca. 5 Minuten knusprig backen.

Den Sandwich-Toast toasten.

Im gleichen Topf wie die Pilze in wenig Olivenöl knusprig braten (nimmt Geschmack auf) die Scheiben mit Senf-Mayonnaise bestreichen, mit Pilzen, Zwiebelscheiben, Paradeisern und Senfkörnern belegen.

Schichten zusammenführen und kreuzförmig einschneiden.

Mit kleinen Spießen fixieren und mit Senfmayonnaise am Teller anrichten.

Senf-Mayonnaise:

Für die Mayonnaise alle Zutaten in ein Glas vermengen und mit einem Stabmixer vorsichtig verrühren.