Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: Unsplash (Beispielfoto)

Gefüllte Champignons Caprese

Köchin: Yulia Haybäck

Für 4 Personen

8 bis 12 große Champignons
3-4 kleinere Tomaten oder 1 Ochsenherz (nicht zu groß)
2 Stracciatella di Burrata, alternativ Mozzarella
1 Knoblauchzehe
1 Bund Basilikum (50 g)
Olivenöl
Sehr guter alter Balsamessig
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Den Grill auf ca. 180°C vorheizen.

Die Tomaten würfeln. Die Samen und die überschüssige Flüssigkeit entfernen und für etwas anderes verwenden. Den Knoblauch sehr fein schneiden. Den Basilikum schneiden. Die Tomaten mit dem fein geschnittenen Knoblauch, dem Basilikum, Olivenöl der Stracciatella und Salz vermischen. Etwas Basilikum zum Bestreuen beiseite lassen.

Die Stiele aus den Pilzen entfernen. Die Pilze innen und außen salzen. 10 Minuten stehen lassen, trocken tupfen und mit Olivenöl bestreichen. Die Pilze 4 Minuten auf der Außenseite und 5 Minuten einen grillen.

Dann wieder herunternehmen, und füllen. Ca 15 Minuten indirekt grillen. Die Pilze mit dem restlichen Basilikum bestreuen. Mit einem sehr guten alten Balsamessig beträufeln.