

# Austernpilze in der Grillpfanne mit Tomatenvinaigrette



## Zutaten für 3-4 Portionen:

### Pilze:

200-300 g Austernpilze

3 Knoblauchzehen

3 Zweige Rosmarin

1 EL Olivenöl

Balsamicoreme (optional)

### Salatbukett:

ca. 150 g Blattsalate z.B. vom

Romana, Rucola, Radicchio

### Vinaigrette:

4 EL Balsamico

2 Msp Salz

2 EL Honig

zwei kleine Spritzer Zitrone

4 EL neutrales Öl

2 EL Olivenöl

1-2 Tomaten oder eine Fleischtomate

## Salatbukett:

1. Vinaigrette rühren, noch ohne Tomatenwürfel.

2. Salate in Blätter teilen, waschen, trocknen und in feine Streifen teilen. In der Hälfte der Vinaigrette wenden und als kleines Berglein auf den Portionstellern anrichten.

## Tomatenvinaigrette:

Für die Tomatenvinaigrette die Tomaten enthäuten und entkernen sowie in kleine Würfel schneiden. Die Würfel dann mit der restlichen Vinaigrette vermengen.

## Austernpilze:

1. Austernpilze säubern, die Füße flach abschneiden. Knoblauchzehen in der Schale anquetschen, Rosmarinzweige bereitleiten.

2. Eine Grillpfanne dünn mit Olivenöl einölen. Knoblauchzehen und Rosmarinzweige einlegen und die Austernpilze auf beiden Seiten bei hoher Hitze grillen, bis sie die typischen Grillstreifen aufweisen.

3. Die Pilze dann auf den Salatberglein anrichten und mit der Tomatenvinaigrette garnieren. Optional auch noch mit Balsamicoreme.

## Hinweise:

Rezeptanregung und Bild sind aus dem Restaurant Noi Ridiamo, Neuried bei München, in 2016.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Pilze, Austernpilze, Salate, italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 09.06.2024