

Antipasti-Austernpilze

(für 2 Personen)

Zubereitung von Austernpilzen für eine Antipasti-Platte

Zutaten:

150 g frische Austernpilze (ohne Stiel)

1 TL Rapsöl (zum Anbraten)

Salz, Pfeffer

1 mittelgroße, mittelscharfe rote Chilischote

1 Knoblauchzehe

1 Handvoll frische Petersilienblätter

100 ml Olivenöl

Zubereitung:

- Zunächst das Chili-Knoblauch-Petersilienöl herstellen:
 - Dazu die Chilischote längs halbieren. Die weißen Trennwände und die Kerne entfernen. Die Hälften erst längs in dünne Streifen und dann quer in feine Würfel scheiden.
 - Die Knoblauchzehe sehr fein hacken.
 - Die Petersilienblätter fein schneiden.
 - 100 ml Olivenöl in eine Tasse oder Schüssel gießen und Chilischote, Knoblauchzehe und Petersilienblätter zugeben und alles gut verrühren. Ca. 2 Stunden ziehen lassen, damit sich die Aromen entfalten können.
- Stiel der Austernpilze abschneiden. Ansonsten die Pilze ganz lassen. (sehr große Exemplare evtl. halbieren oder vierteln)
- Eine Pfanne mit wenig Öl ausstreichen. Bei mittlerer Hitze die Pilze auf beiden Seiten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Dann von der Herdplatte nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Zum Schluss einige Esslöffel von dem Chili-Knoblauch-Petersilienöl über die Pilze geben und durchmischen.
- Die Pilze am besten lauwarm servieren.

