

Kräuterseitling «Limonello»

(Rezept aus: «Das grosse Buch der Pilzküche», Thuri Maag, FONA Verlag)

Zutaten: (für 2 Personen als Hauptspeise, für 4 Personen als Vorspeise)

- 1 Ei
- 50 g gekochte weisse Bohnen (auch aus der Büchse)
- 1 Limette, abgeriebenen Schale und Saft
- 1 Msp. Salz
- 2 dl Sonnenblumenöl
- etwas Rahm
- 4 dicke Kräuterseitlinge, ca. 160 g
- Olivenöl zum Anbraten
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- wenig Crema di Balsamico und Kräuter und Blüten zum Ausgarnieren.

Zubereitung:

Für die Sauce «Limonello» Ei, Bohnen, Limettenschalen und -saft und das Salz in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer sämig rühren. Das Öl in einem feinen Strahl unter kräftigem Mixen langsam zugeben. Die entstandene Limonello-Mayonnaise mit dem Rahm mischen und alles zusammen abschmecken.

Die Kräuterseitlinge in 4 bis 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut mischen.

Eine Bratpfanne ohne Inhalt erhitzen. Das Olivenöl zugeben und die Pilze auf jeder Seite ca. 2 Minuten braten bis sie etwas Farbe annehmen.

Die gebratenen Kräuterseitlinge auf Teller legen, mit Limonello-Sauce beträufeln, Mit wenig Crema di Balsamico, Kräutern und Blüten garnieren.