



IVO OSTINELLI, CAFÉ-RESTAURANT DU BASSET, CLARENS

 **Champignons
Suisses**

Grillierte Pilze mit Felchenfiletzöpfchen



Zutaten für 1 Portion

200 g	SHIITAKE, KRÄUTERSEITLINGS,
	AUSTERNSEITLINGS (GEMISCHT)
160–180 g	FELCHENFILET
	OLIVENÖL
	BASILIKUM
	PISTAZIEN
	ZITRONE
	CHERRYTOMATEN
	FRISCHE KRÄUTER
	SALZ UND PFEFFER

• Zubereitung Pilze

Alle Pilze vorsichtig reinigen (von den Shiitake Stiel entfernen). Austernseitlinge der Länge nach teilen. Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden. Mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. In der Grillpfanne (Grillmuster) bei Mittelhitze anbraten. Vom Feuer nehmen und mit Basilikumpesto einpinseln.

• Zubereitung Felchenfilet

Felchenfilet der Länge nach in drei Streifen schneiden und daraus ein Zöpfchen flechten. Zum Braten mit Zahnstocher die Enden fixieren. Salzen und pfeffern. Kurz im heissen Olivenöl in einer Eisenpfanne anbraten, bis der Fisch eine schöne Farbkruste bekommt. Am Ende der Bratzeit die grob gehackten Pistazien begeben und frischen Zitronensaft über den Fisch träufeln. Das Ganze auf einem grossen Teller mit den Pilzen, den Kräutern und Cherrytomaten anrichten.

• **Tipp:** Die Pilze sollten beim Servieren heiss sein und noch Biss haben. Die Felchen sollten ebenfalls knapp gegart sein, damit sie nicht zerfallen.