



RISTORANTE MAURI'S LA ROCCA, ZÜRICH



Gemischte grillierte Pilze im Parmesan-«Chörbli»



Vorspeise
500 g GEMISCHTE PILZE (VORZUGSWEISE
GRÖßERE EXEMPLARE): SHIITAKE,
PLEUROTUS, KRÄUTERSEITLING
KNOBLAUCH GANZ

Dressing
OLIVENÖL
BALSAMICO-ESSIG
FLEUR DE SEL
PFEFFER
FRISCHE ITALIENISCHE PETERSILIE
PARMESAN

- Grosse Pilze längs halbieren oder vierteln und mit einigen querhalbierten ungeschälten Knoblauch auf dem Holzkohlegrill sorgfältig durchgaren (auch im Backofen möglich).
- **Parmesan-«Chörbli» herstellen:**
Teflonpfanne ohne Fett erhitzen, geriebenen Parmesan, flächig einstreuen – nicht anbrennen lassen – zu einem <Teppich> schmelzen. Mit einer Zange vorsichtig aus der Pfanne auf eine umgedrehte Tasse ziehen und kalt werden lassen.
Kann im Voraus hergestellt werden, braucht etwas Übung.
- **Parmesan-«Chörbli» anrichten:**
Die Pilze mit bestem Olivenöl und Balsamico-Essig benetzen, mit Fleur de Sel salzen, pfeffern, mit frischer Petersilie und dem mitgegrillten Knoblauch servieren.