

IVO OSTINELLI, CAFÉ-RESTAURANT DU BASSET, CLARENS

Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri

Grillierte Pilze mit Felchenfiletzöpfchen

Shii-take Ervngii Pleurotus

Zutaten für 1 Portion

200 g	SHIITAKE, KRÄUTERSEITLINGE, AUSTERNSEITLINGE (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 beigeben 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.

Schweiz. Natürlich. BIOSUISSE