

RISTORANTE MAURI'S LA ROCCA, ZÜRICH

Gemischte grillierte Pilze im Parmesan-«Chörbli»

Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri

Shii-take Eryngii Pleurotus

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.

Schweiz. Natürlich. BIOSUISSE