

Pilz – Carpaccio

Die Pilze säubern, putzen, in sehr dünne Scheiben schneiden und auf Tellern dekorativ anrichten. 1 Zitrone auspressen und die Pilze mit Zitronensaft beträufeln.

Für die Sauce den Knoblauch pressen, zusammen mit dem restlichen Zitronensaft, Senf, Eigelb, Salz und Pfeffer verrühren. Das Olivenöl unter ständigem Rühren in dünnem Strahl hinzufügen, bis die Mayonnaise eine gerade noch flüssige Konsistenz hat.

Die Petersilienblättchen von den Stielen zupfen, ein paar Blätter beiseite legen, den Rest grob hacken. Die zweite Zitrone in Spalten schneiden. Die Sauce auf den Pilzscheiben verteilen, mit Petersilie bestreuen und mit Pfeffer würzen. Mit den ganzen Petersilienblättern und den Zitronenspalten garnieren.

Zutaten für 6 Portionen:

525 g	Pilze, feste frische (z.B. Steinpilze, rosa Champignons, Pfifferlinge)
2	Zitrone(n)
1 ½	Knoblauchzehe(n)
1 ½ TL	Senf
1 ½	Eigelb
150 ml	Olivenöl
1 ½ Bund	Petersilie, glatt
	Salz und Pfeffer, weißer