

Italienische Rezepte

Funghi Marinati MARINIERTE CHAMPIGNONS

Anzahl: 2 Tassen

Gattung: Antipasto, Gemüse, Italien

0,67 cup Olivenöl	- Messerklinge zerdrückt
1/2 cup Wasser	6 Pfefferkörner
2 Zitronen; den Saft	1/2 Teel. Salz
1 Lorbeerblatt	500 g Kleine ganze Champignons,
2 Knoblauchzehen, mit der	- frisch

Die Mischung aus 2/3 Tasse Olivenöl, 1/2 Tasse Wasser, dem Saft von 2 Zitronen, dem Lorbeerblatt, den zerdrückten Knoblauchzehen, den Gewürzkörnern und dem Salz in einer emaillierten oder rostfreien Stielpfanne von 25 bis 30 cm Durchmesser bei mäßiger Hitze zum Kochen bringen. Die Temperatur reduzieren, die Pfanne zudecken und 15 Minuten schwach kochen lassen. Diese Marinade durch ein feines Sieb passieren und zurück in die Pfanne geben; bei schwacher Hitze leicht kochen. Die Pilze in die Marinade geben, gelegentlich umwenden und 5 Minuten ziehen lassen.

Die Pilze in der Marinade erkalten lassen. Entweder bei Zimmertemperatur servieren oder nach dem Erkalten in den Kühlschrank tun und kalt anrichten. (Im Kühlschrank halten sich die Pilze mindestens 2 Tage.) Vor dem Anrichten die Pilze mit einem Schaumlöffel aus der Marinade heben, sie sorgfältig abtropfen lassen und auf einer Anrichte-platte oder Schüssel als Teil des antipasto servieren.