



Pikantes Pilzbaguette

Rezept von FIRE&FOOD - Special N° 3 „Veggie“

Zutaten (für 4 Personen)

- 12 Scheiben Baguette
- 300 g gemischte Zuchtpilze nach Wahl
- 20 g Butter
- 150 g Bergkäse, gerieben
- 1 Eigelb
- 1 Eiweiß, zu Schnee geschlagen
- 3 EL frische Kräuter nach Geschmack, fein gehackt
- 40 g Sahne
- 1 TL Rosenpaprika
- ½ TL Cayennepfeffer
- ½ TL Kurkuma
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Frühlingszwiebeln, in kleine Röllchen geschnitten
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

>> Einen Grill mit Deckel auf 180° C vorheizen und zum indirekten Grillen vorbereiten. Die Pilze mit einem Pinsel oder Küchentuch säubern, evtl. die Schnittkanten vom Stiel entfernen. In kleine Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Frühlingszwiebeln und Pilze darin anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Solange kochen, bis der eigene Saft verdunstet ist. Abkühlen lassen. Die Pilze mit dem Käse, Eigelb, Kräutern, Sahne, Knoblauch, Paprika, Cayennepfeffer und Kurkuma vermischen, zuletzt den Eischnee unterheben. Die Masse auf den Baguettescheiben verteilen. Die Baguettescheiben auf dem Grillrost verteilen und etwa 15-20 Minuten grillen bei geschlossenem Deckel.