



BRIXENTALER
KochArt

Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

Serviervorschlag | Foto: Thalhof

www.brixentaler-kochart.at

Steinpilzcarpaccio mit Pfifferling-Lasagne

Zutaten für etwa 4 Portionen

2 mittelgroße Steinpilze
10 dag Pfifferling

Zutaten Knödel:

1 Ei
¼ l Milch
10 dag Knödelbrot
Etwas Butter
Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie, Zwiebel

Zutaten Pesto:

1 Bund Ruccola
10 Blätter Basilikum
Salz, Pfeffer, Pinienkerne, Parmesan

Zubereitung Knödel:

Zwiebel fein schneiden, in Butter glasig anrösten mit Milch aufgießen, Ei und Knödelbrot beimengen, würzen, gut mischen und ½ Stunde ruhen lassen.
Knödel formen und in Salzwasser kochen.

Steinpilze dünn schneiden auf Glasteller verteilen, Pfifferlinge mit Zwiebel anrösten; Knödel ebenfalls dünn schneiden mit anbraten und schichtweise auf dem Steinpilzcarpaccio anrichten.

Zubereitung Pesto:

Kräuter und Pinienkerne fein hacken mit Olivenöl und Parmesan mischen, würzen und auf den Steinpilzen verteilen. Mit Basilikum und Tomatenstreifen garnieren.