

# Steinpilz Bruscetti

von Manfred Kostial: Eine recht einfache Möglichkeit den Eigengeschmack der Steinpilze herauszustellen, ist die Kombination mit Kirsch, oder auch Cocktail Tomaten.

## Zutaten:

- Kirsch oder Cocktail Tomaten
- Salz, Pfeffer
- Balsamico Essig
- Parmesan Käse
- Knoblauch und Thymian
- Oliven Öl
- geklärte Butter
- italienisches Ciabatta Brot

## Zubereitung:

Für die Zubereitung die jungen Steinpilze in mundgerechte Stücke zerteilen, den Knoblauch schälen und grob hacken.

Von zwei oder drei Stängeln Thymian die Blättchen abstreifen und bereitstellen.

Die kleinen Strauchtomaten von den Rispen lösen und halbieren. Ein Tomatenmesser mit Sägezahnschliff eignet sich dafür besonders gut, weil möglichst vollreife Kirsch Tomaten verwendet werden sollten.

Das Mengenverhältnis Pilze zu Tomaten beträgt in etwa zwei zu eins.

Nachdem die Tomaten gesalzen und gepfeffert sind, werden von dem Parmesan Käse Block mit einem Messer dünne Käseblättchen abgehobelt.

In der Zwischenzeit kann der Grill, der in den meisten Backöfen vorhanden ist, vorgeheizt werden.

Als Brotscheiben eignen sich italienisches Ciabatta Brot, das beim Italfood in der Salzstraße erhältlich ist. Alternativ geht Baguette ebenfalls. Das Brot in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Öl von nur einer Seite goldgelb anrösten. Die Röstbrotscheiben auf einem Metallrost mit der angerösteten Seite nach unten abkühlen lassen.

Nun die Pfanne mit geklärter Butter beschicken und die vorbereiteten Pilze anbraten, bis sie etwas Farbe bekommen haben.

Jetzt die gebratenen Pilze mit einem ordentlichem Schuss Balsamico ablöschen, pfeffern, salzen, die Hitze abschalten und die halbierten Tomaten dazugeben.

Knoblauch und den Thymian dazugeben. Durchmischen und kurz durchziehen lassen.

Die fertige Pilzmischung auf die Röstbrotscheiben verteilen und mit dem Parmesan Käse bestreuen. Unter dem vorgeheiztem Grill überbacken bis der Käse beginnt zu schmelzen.

Weinempfehlung: Dazu passt sehr gut ein trockener Grauburgunder.

Guten Appetit!

Liebe Grüße

Manfred