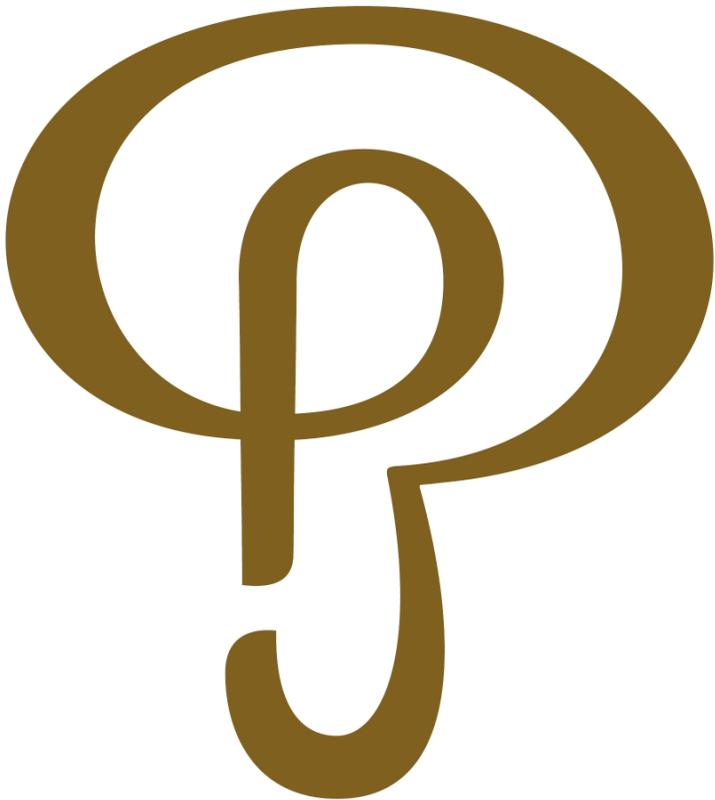


Pilzgarten GmbH www.pilzgarten.de
Fabrikstraße 12 27389 Helvesiek GERMANY
T {+49} 42 67 933-0 F {+49} 4267 933-131

Pilzgarten 
Passion für Pilze

Rezepte: Pilze auf den
Grill, fertig, los!



Allgemeine Tipps zum Grillen mit Pilzen:

— ZUM GRILLEN GEEIGNET SIND ALLE GROßEN PILZE. *Sollten einmal nur kleinere Exemplare zur Verfügung stehen, müssen sie in Alufolie gepackt werden, damit sie nicht durchs Grillrost fallen oder auf Schaschlikspieße (vorher wässern) gefädelt werden.*

Da Pilze auch roh verzehrt werden können, müssen sie nicht „durchgebraten“ sein. Zur besseren Verträglichkeit kann man die Pilze auch einige Minuten in kochendem Wasser blanchieren.

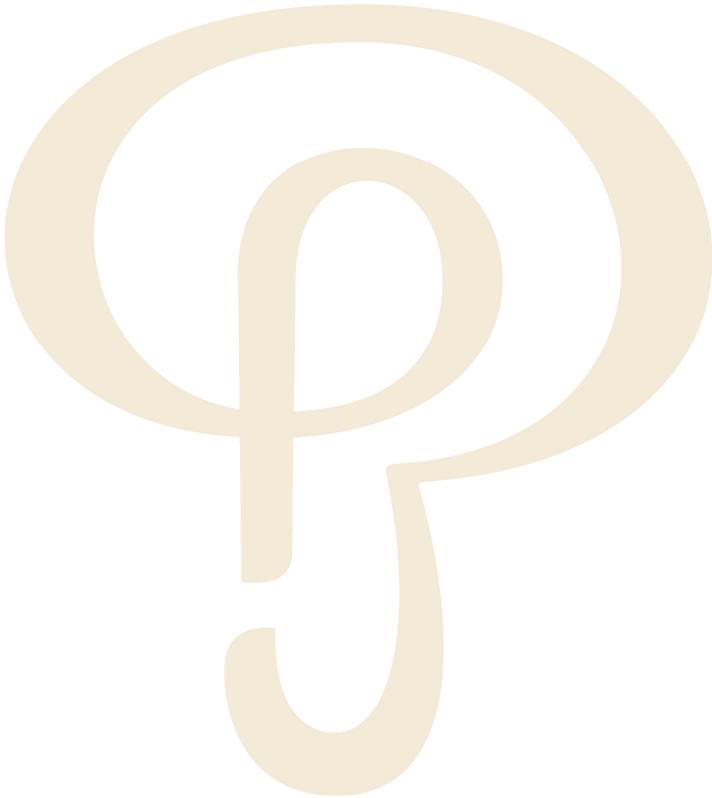
Mit Pilzen kann man, wegen ihrer vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten, einen Grillabend auch mal rein vegetarisch gestalten.

Guten Appetit wünscht Ihr

Pilzgarten-Team!

Hier gibt es noch mehr Rezepte:
www.pilzgarten.de

— *MEIN GRILLPILZREZEPT: PLATZ FÜR IHRE IDEEN!*



— *MEIN GRILLPILZREZEPT: PLATZ FÜR IHRE IDEEN!*



Grill-Kräuterseitlinge mit Pesto und Parmesan auf Rucolasalat

— FÜR 1 PERSON

große Kräuterseitlinge
1 Glas Pesto mit Bärlauch oder Rucola
Geriebenen Parmesankäse
Rucolasalat

Die Kräuterseitlinge längs in dickere Scheiben schneiden. Diese mit dem Pesto bestreichen. Wenn das Pesto sehr fest ist, einfach noch ein wenig Olivenöl dazugeben und verrühren. Die Pilze auf den Grill legen und von beiden Seiten ca. 3 Minuten grillen.

Auf einem kleinen Teller ein Rucolasalatbett anlegen und darauf die gegrillten Pilze platzieren.

Zum Abschluss alles mit Parmesan bestreuen und servieren.

Grillpilze in Alufolie

— *PRO PERSON 3 GROßE PILZE*

*Kräuterseitlinge (in Scheiben schneiden) oder Austernpilze.
Shiitake*

*Shiitake von den Stielen befreien, von den Austernpilzen evtl.
den härteren Stiel entfernen.*

Jeden Pilz auf ein Stück Alufolie legen, ein paar Tropfen Öl darüber geben, die Folie schließen und die Pilze am Rand des Grills verteilen. Nach 6 bis 10 min, währenddessen häufiger wenden, werden die Pilze ausgepackt und noch einige Minuten auf den Grill zurückgelegt, bis sie krosse Ränder haben.

Variante: Kräuter nach Wahl mit in die Folie geben.

Marinierte Grillpilze

— *PRO PERSON 2 GROßE PILZE*

Große Kräuterseitlinge oder Weiße Buchenpilze in Scheiben schneiden. Shiitake von den Stielen befreien, bei Austernpilzen nur das letzte harte Stück des Stiels entfernen,.

Eine Marinade wie für Grillfleisch bereiten, aus Öl, Gewürzen und Kräutern (gerne auch frisch aus dem Garten), evtl. etwas Balsamico. Der Phantasie sind hier keine Grenzen gesetzt. Auch Fertigwürzmischungen für Grillfleisch sind einsetzbar.

Die vorbereiteten Pilze werden mit der Marinade vermischt und dürfen einige Stunden darin verbringen. Am besten öfter mal in der Marinade wenden.

Die marinierten Pilze einige Minuten auf den Grill legen, zwei bis dreimal wenden bis sie kross sind. Als Beilage oder als Fleischersatz servieren.

Wer möchte kann die Pilze vor dem Marinieren einige Minuten in kochendem Wasser blanchieren (empfiehlt sich für empfindliche Mägen).

Shiitake mit Schafskäse

— *PRO PERSON 2 GROßE PILZE JE NACH GUSTO*

Die Stiele entfernen und die Pilze mit Schafskäse füllen. Mit grobem Pfeffer bestreuen, frischgepressten Knoblauch und Petersilie als Häubchen darauf geben.

Jeden Pilz einzeln in Alufolie packen und ca. 10 min auf dem Grill garen. Wer mag kann die Pilze am Ende der Garzeit noch kurz ohne Folie mit der Hutseite nach unten auf den Grill legen.

Auch lecker auf grünem Salat serviert.

Rosmarin-Grillpilze

— *MENGE JE NACH APPETIT UND GUSTO*

Große Pilze (Kräuterseitlinge in dickeren Scheiben, Shiitake, weiße Buchenpilze) einzeln auf Alufolie legen.

Etwas Öl auf die Folie geben und wer mag kann ein winziges Stück Butter zugeben. Einige frische Rosmarinnadeln auf jeden Pilz legen.

Einzeln einpacken und ca. 10 min. auf den Grill legen.

Nach dem Auspacken kann mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt werden

Marinierte Pilz-Spieße

— FÜR 4 SPIEßE

Eine Marinade bereiten aus:

2 El Olivenöl, Saft einer Zitrone, ½ TL Gemüsebrühe (Instant-Produkt), grober Pfeffer, 2 EL Sojasoße, evtl. etwas Lorbeerblatt zerbröselt, Kreuzkümmel.

Geeignete Pilze: Shiitake, weiße Buchenpilze, Samthauben und kleine Kräuterseitlinge.

Passendes Gemüse: gewürfelter Paprika, Zucchini, Möhrchen und Oliven.

Schaschlikspieße aus Holz wässern. Pro Spieß 5 kleine Pilze und Gemüse nach Geschmack abwechselnd aufspießen.

Die Marinade über die Spieße geben, eine knappe Stunde ziehen lassen, dabei häufiger wenden.

Gegrillte Jumbo-Shiitake

— FÜR 1 PERSON

*3 große Shiitake,
Salz und Pfeffer
frisch gepresster Knoblauch*

Die Stiele unmittelbar am Hut abschneiden (kann man trocknen und zerrieben als Würze verwenden) Die Shiitake in kochendem Wasser 3 Minuten blanchieren, gut abtropfen lassen.

Die Pilze mit den Lamellen nach oben auf einen Teller legen und mit grobkörnigem Salz und Pfeffer aus der Mühle bestreuen. Etwas frischgepressten Knoblauch darrübergeben.

Mit der Hutseite nach unten auf den Grill legen und ca. 6-10 min grillen (je nachdem, wie heiß der Grill ist). Wenn die Ränder knusprig braun werden, ist der Pilz fertig.