

Gegrillter Pilzsalat mit grüner Anticucho-Soße

2 Portionen	3 grüne Paprika	2 grüne Jalapeños
100 ml Sonnenblumenöl	8 Zwg. Thai-Basilikum	15 Zweige Koriander
2 Eigelb	0,50 Limette	150 g Kräutersaitlinge
150 g Austernpilze	4 EL Olivenöl	1 kl. Bund Petersilie
1 Bio-Zitrone	1 rote Peperoni	Salz, Pfeffer

Für die Anticucho-Soße die grüne Paprika und die grünen Jalapeños vierteln, entkernen und mit der Hautseite auf dem Holzkohlegrill fast schwarz rösten. Dann die Viertel unter fließendem kaltem Wasser abspülen, so dass alle gerösteten Hautpartikel entfernt sind.

Vom Thai-Basilikum und vom Koriander die Blätter von den Stielen zupfen, mit den Paprika- und Jalapeño-Vierteln und 2 Eigelben in einem Mixer ganz fein pürieren. In einem dünnen Strahl das Sonnenblumenöl einlaufen lassen und alles zu einer ganz feinen grünen Creme mixen. Mit Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Limettensaft würzen.

Kräutersaitlinge und Austernpilze auf dem Holzkohlegrill oder in einer Grillpfanne für 2 Minuten je Seite grillen und anschließend mit Salz, Pfeffer würzen und mit 2 EL Olivenöl beträufeln.

Die Petersilienblätter von den Zweigen zupfen und in feine Streifen schneiden. Von der Bio-Zitrone die Schale fein abreiben und von einer Hälfte den Saft auffangen. Die rote Peperoni halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Petersilienstreifen mit dem Zitronen-Abrieb und Zitronen-Saft sowie den Peperoni-Streifen und 2 EL Olivenöl vermengen und mit etwas Salz würzen.

Die gegrillten Pilze auf zwei Tellern anrichten und darauf einige Tupfen von der Anticucho-Soße verteilen. Auf die Anticucho-Soße den Petersilien-Salat geben und servieren.

Christoph Rüffer am 02. September 2025