



Eingelegte Austernseitlinge (Pleurotus)

Die festfleischigen Austernseitlinge eignen sich hervorragend zum Einlegen. Auch ohne zusätzliche Konservierungsstoffe halten die Pilze mehrere Wochen im Kühlschrank. Die Marinade mit süss-fruchtigen Madagaskarpfeffer, Knoblauch und Estragon ist eher mild und nur leicht sauer. Die Pilze sind auch nach Wochen noch leicht knackig und bissfest. Ich habe sie zusammen mit Mortadella und schwarzen Oliven zu einem Antipasto angerichtet.

Der fruchtbetonte Apfelessig von Gölles ist die Grundlage für die feine Mariande. Falls von dieser etwas übrig bleibt: Nicht wegkippen, daraus lässt eine gute Salatsauce kreieren!

Zutaten (1 kleines Glas)

100g	Austernseitlinge
1dl	Apfelessig (Gölles)
1	Knoblauchzehe
1Tl	Estragon getrocknet
2g	roter Madagaskarpfeffer (ca. 20 Körner)
2g	Salz (1/3TL)
0,5dl	Olivenöl

Zubereitung

Austernseitlinge mit den Fingern trocken reinigen. Den dicken Stielansatz grosszügig abschneiden und in ca. 1cm breite Streifen zerzupfen. Je nach Grösse mit einem Messer halbieren.

In möglichst wenig Wasser (ca. 1dl) 5 Minuten leicht köcheln. Abgiessen und den Sud auffangen.

Madagaskarpfeffer leicht zerstoßen, Knoblauch fein würfeln, zusammen mit dem Estragon im Essig 5 Minuten leicht köcheln. 1dl vom Pilzsud zugeben und salzen. Vorgegarte Austernseitlinge zugeben und nochmals 5 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss Olivenöl zugeben.

Ein Glas inklusive Schraubverschluss mit kochend heissem Wasser übergießen um es zu sterilisieren. Pilze mit einer Gabel einfüllen und mit dem kochenden Sud übergießen bis das Glas randvoll ist. Zuschrauben und auf den Deckel gestellt auskühlen lassen.





