

# Carpaccio von Kaiserlingen



## Zutaten:

junge Kaiserlinge (Pilze)  
optional: Parmigiano (Käse)  
Zitrone  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
glatte Petersilie  
bestes Olivenöl

1. Pilze säubern und mit dem Trüffelhobel in feinste Scheiben schneiden.
2. Glatte Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter zupfen und diese in feinste kleine Stückchen schneiden.
3. Olivenöl mit wenig Salz, Pfeffer sowie der Petersilie mischen.
4. Pilze zuerst mit Zitronensaft beträufeln und dann mit dem gewürzten Olivenöl.
5. Mit einem Sparschäler oder einem Gemüsehobel optional feine Flocken Parmigiano abnehmen und auf die Pilze streuen.

Informationen zum Kaiserling (Quellen: [Wikipedia.de](https://de.wikipedia.org/wiki/Kaiserling) und [www.feinspitz.net/ezine/lexikon/pilze/kaiserling.html](http://www.feinspitz.net/ezine/lexikon/pilze/kaiserling.html)):

## **Kaiserling**

*Amanita caesarea*  
Der Kaiserling genießt schon seit der Antike den Ruf eines ausgezeichneten Speisepilzes. Schon Cäsar soll diese Pilze geschätzt haben - daher angeblich der Name. Jungpilze haben eine eähnliche Form, daher die italienische Bezeichnung „ovolo“. Der Kaiserling wächst in den lichten Laubwäldern Südeuropas vorzugsweise unter Eichen und Kastanien. Geerntet wird er in Italien und Frankreich von Ende Mai bis Anfang Oktober.

## Hinweise:

Diese feine Vorspeise haben wir zum ersten Mal in der Pizzeria Capri in La Spezia im August 2002 probiert. Der Kellner war sehr stolz, als er uns die Pilze im Rohzustand zeigte, da die verwendeten Pilze eine Rarität sind.

Ersatzweise kann man das Gericht auch mit sehr frischen schönen Champignons machen - leider wird das aber nicht so gut wie das Original.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Vorspeisen, Pilze, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 09.01.2023