59 – Waldpilze aus dem Ofen

Hintergrund zum Rezept
Das Rezept stammt in der Grundform von Jamie Oliver „Genial Italienisch“, S. 269. Als Vorspeise oder kleine Hauptspeise gut geeignet. Die Kräuter geben den Pilzen ein wunderbares Aroma.

Zutaten für 4 Personen
- 400 g feste Waldpilze – alternativ Champignons, Portobello, …
- Einige Stängel Rosmarin, Thymian, Lorbeer- und Salbeiblätter
- 4 Scheiben Prosciutto-Schinken
- Gutes Olivenöl
- 150 ml Wermut oder Weißwein
- 1 Eigelb
- Meersalz und Pfeffer
- Pergamentpapier ca. A3 (alternativ Alu-Folie, dann aber ohne Verkleben mit Ei 😉)

Zubereitung
Vier kleine Kräuterbündel mit Zwirn zusammenbinden. Auf das Pergamentpapier an einer Ecke, also nicht in der Mitte, eine Schinkenscheibe legen. ¼ der Pilze und ein Kräuterbündel oben auflegen. Salzen und pfeffern und mit 1-2 EL Olivenöl, je nach Pilzmenge, beträufeln.

Die Papierränder mit dem Eigelb bestreichen und so zusammenfalten, dass ein Umschlag entsteht. Vor dem Schließen der letzten Seite ein kleines Schnapsglas Wermut oder Wein hinzugeben. Achtung, schräg halten, damit die Flüssigkeit nicht ausläuft.

Die gut verschlossenen Pakete auf das Backblech im vorgeheizten Ofen (210 °C) legen. Nach 15-17 Minuten, je nach Größe der Päckchen, können die Päckchen zusammen mit Weißbrot serviert werden. Die Kräuterbündel werden rausgenommen.

Portobello-Pilze vor dem Verpacken