

Gefüllte Champignons mit Bergkäse und Bärlauch-Mayonnaise

Für die Champignons:

8 St.	Große Champignons (ersatzweise Kräutersaitlinge)
2 EL	Olivenöl
	Meersalz
100g	Semmelbrösel
50g	Butter
50g	Bergkäse
1 EL	gehackte Petersilie

Für die Mayonnaise:

2St.	Eigelb
100ml	Rapsöl
1 TL	Senf
1 Schuss	Zitronensaft
5 Blätter	Bärlauch
	Meersalz
	Schwarzer Pfeffer

Die Champignons mit einem feuchten Tuch abreiben. Anschließend den Stiel abschneiden, mit einem Espressolöffel oder einem Parisienne-Ausstecher die Lamellen herauskratzen. Die Champignonköpfe in eine Schüssel geben und ca. 10 Min. mit Meersalz und Olivenöl marinieren. Die Butter schmelzen, den Bergkäse fein reiben und beides mit der Petersilie zu den Semmelbröseln geben und mit Meersalz abschmecken. Die Masse in die Champignonköpfe füllen, auf ein Grillblech geben, mit Alufolie abdecken und ca. 10 Min. abgedeckt auf den Grill stellen. Danach die Alufolie abziehen und weitere 5 Min. grillen. Das Grillblech vom Grill nehmen und beiseite stellen.

Für die Mayonnaise die Eigelbe mit Zitronensaft, Senf, etwas Meersalz und Pfeffer in einen hohen Mixbecher geben. Mit einem Mixstab das Rapsöl langsam einarbeiten und so lange Öl hinein mixen, bis die Masse eine Mayonnaise-artige Konsistenz aufweist. Die Bärlauch-Blätter in Streifen schneiden und in die Mayonnaise mixen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Champignons zusammen mit der Bärlauch-Mayonnaise servieren.