

## Champignonspieße in Sherry-Knoblauch-Marinade



Für ca.12 Spieße:

500g kleine, braune Champignons

1 Knoblauchzehe

4 EL Olivenöl

6 EL Sherry medium oder dry oder Apfelsaft

1 Bd. glatte Petersilie, gehackt

5 Zweige Thymian, abgezupft

Salz, Pfeffer

Champignons putzen und mit einem feuchten Tuch säubern. Die Spieße in eine Schale geben, Knoblauch in Scheiben schneiden und mit Öl, Sherry und den Kräutern mischen. Salzen, pfeffern. Champignons mit der Marinade mischen, abdecken und mindest. 4 Std. kühl stellen. Champignons danach auf Spieße stecken. Unter Wenden ca. 10 Min. grillen und zwischendurch mit der restlichen Marinade bepinseln.

Dazu passen Aioli und Avocadosauce

## Avocadosauce



Ergibt ca. 500ml:

5 Stiele glatte Petersilie

5 Stiele Basilikum

3 Stiele Estragon

3 Stiele Minze

2 reife Avocados

1 Limette

100ml Gemüsefond

1 EL Aceto balsamico

2 EL Olivenöl

1 EL körniger Senf

1 TL Meerrettich aus dem Glas

Chiliflocken, Salz, Pfeffer

Kräuter von den Stielen zupfen. Die Avocados halbieren, Kern entfernen und mit einem Löffel das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Limette waschen und 1 TL Schale abreiben. Auspressen. Alles in einen hohen Becher geben und mit dem Schneidstab pürieren. Essig, Senf, Meerrettich, Olivenöl, Chili hinzufügen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Diese Sauce hält sich einige Tage im Kühlschrank und schmeckt auch zu Ofenkartoffeln oder als Brotaufstrich.

## Aioli



Für 4 Portionen:

1 Eigelb

Salz, Pfeffer

1 TL Zitronensaft

1/8 L Öl, Rapsöl

3 Knoblauchzehen

Alle Zutaten für die Aioli sollten Raumtemperatur haben und nicht direkt aus dem Kühlschrank entnommen werden.

Eigelb in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun nach und nach mit einem Schneebesen das Öl unterrühren, zum Anfang sehr langsam. Vorsicht, es besteht Gerinnungsgefahr! Die ganze Masse muss allmählich die Konsistenz einer cremigen Mayonnaise annehmen. Zum Schluss dann mit Zitronensaft und Knoblauch nach Belieben abschmecken. Wer mag, kann noch Cayennepfeffer zugeben. Wenn die Creme doch gerinnen sollte, nicht wegwerfen! Einfach ein weiteres Eigelb in eine neue Schüssel schlagen, die geronnene Creme löffelweise zugeben und kräftig unterrühren. Die fertige Aioli lässt sich 2 bis 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren.