



17  58

**ESTERHÁZY**

AUSTRIA

## Steinpilze auf Winzerinnenart

### **Zutaten für 4 Personen:**

- 1 kg Steinpilze
- 2 Dutzend Weinblätter mittlerer Größe (am besten frisch, sonst aber eingelegt)
- 4-5 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- 2-3 EL Esterhazy-Traubenkernöl
- 1 EL gehackte Petersilie
- Butter oder Öl für die Form

Frische Weinblätter waschen und in kochendem Salzwasser kurz pochieren.

Eine geeignete Schüssel mit Fett austreichen und mit der Hälfte der Blätter auslegen. Geputzte, je nach Größe halbierte bzw. geviertelte Steinpilze darauf verteilen, Knoblauchzehen zwischen zwei Fingern leicht andrücken und hinzufügen. Alles mit grobem Salz und geschrotetem Pfeffer bestreuen sowie mit wenig Traubenkernöl beträufeln. Danach die restlichen Weinblätter wie einen Deckel darüber legen und mit Alufolie abdecken.

Nun die Schüssel ins vorgeheizte Backrohr schieben und bei 180 °C 40 Minuten backen.

Beilagenempfehlung: Schwarzbrottoasts

## Winemakers Porcini

**Serves 4**

**Ingredients:**

2 lbs / 1 kg porcini  
2 dozen fresh grape leaves (pickled leaves if no fresh ones are available)  
4-5 garlic cloves  
salt, pepper  
2-3 Tbs Esterházy grape seed oil  
1 Tbs chopped parsley  
butter or oil for the bowl

Wash the fresh wine leaves and blanch in salted water.

In a medium bowl, oil or butter the sides and lay out the grapes leaves.

Place the cleaned, and if need be cut porcini in the bowl.

Press the garlic cloves and add to bowl. Salt and pepper to taste.

Drizzle the grape seed oil over all. Layer the last grape leaves to make a lid.

Cover all with aluminum foil and bake in a 350°F / 180°C preheated oven for 40 minutes.

Serve with coarse rye bread toasts.