



REZEPT VON TOBIAS BUHOLZER «MÜNSTERHOF», ZÜRICH



Shiitakepilz Panna Cotta im Croûton mit mariniertem Spargel



4–6 Portionen

- 500 g SHIITAKEPILZE
- 50 g ZWIEBELN
- 25 g OLIVENÖL
- 400 g BOUILLON
- 400 g RAHM
- SALZ, PFEFFER
- 1 Blatt GELATINE (pro 2 dl Shiitakepilz-Masse)

Croûton TOASTBROT, BUTTER

- 1 GRÜNER SPARGEL
- OLIVENÖL, WEISSER BALSAMICO
- SALZ, PFEFFER
- CHERRYTOMATEN GESCHÄLT

• Panna Cotta

- Shiitakepilze und Zwiebeln im Olivenöl anziehen
- mit Bouillon und Rahm auffüllen, weich kochen
- mixen und durch ein feines Sieb passieren
- mit Salz und Pfeffer abschmecken
- eingeweichte Gelatine untermischen
- in 6 cm lange Röhre füllen mit 1.5 cm Ø
- oder als Variante in kleine Förmchen füllen
- im Kühlschrank fest werden lassen

• Croûton

- Toastbrot in 6 x 12 cm Scheiben schneiden, Höhe: 5 mm
- zwischen zwei Backpapiere legen, dünn auswallen
- mit zerschmolzener Butter bestreichen
- auf eine 6 cm lange Röhre rollen mit 1.5 cm Ø
- im Backofen bei 140°C goldbraun backen
- erkalten lassen, mit Panna cotta füllen

• Spargel

- der Länge nach in 1 mm dünne Scheiben schneiden
- in Salzwasser kurz blanchieren
- in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen