



SÉBASTIEN RINDLIBACHER, AUBERGE COMMUNALE, VALLORBE VD



Shiitake-Forellentartare mit Kräuterseitling-Chips



Zutaten für 4 Portionen

500 g	FRISCHE LACHSFORELLE* (OHNE HAUT)
1	ESCHALOTTE
200 g	SHIITAKE
	OLIVENÖL
	SALZ, PFEFFER
	PETERSILIE
200 g	KRÄUTERSEITLINGE
1 dl	WEISSWEIN

• Zubereitung Tartare

Shiitake in kleine Stücke schneiden, kurz im Öl ausbacken und die Hälfte der Eschalotten begeben. Mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen. Kühl stellen.

Fangfrisches Lachsforellenfilet fein hacken und würzen. Abwechselnd Pilz- und Fischmischung in eine Form füllen.

• Zubereitung Chips

Fein geschnittene Kräuterseitlinge auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und etwas salzen. Bei 180° im Ofen knusprig backen.