

REZEPT VON TOBIAS BUHOLZER «MÜNSTERHOF», ZÜRICH

Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri

Shiitakepilz Panna Cotta im Croûton mit mariniertem Spargel

Shii-take PILZE

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 ∅ 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 ∅
  - 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

Schweiz. Natürlich. BIOSUISSE