

BERTO BIAGGI, RESTAURANT DU LAC, LE PONT VD

Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri

Felchenklösschen mit Exoten

(Shiitake, Kräuterseitlinge, Austernseitlinge)

Shiitake Eryngii Pleurotus

	Zutaten für 4 Portionen
120 g	FELCHENFILETS
2	EIWEISS (GESCHLAGEN)
1 EL	VOLLRAHM
1	PRISE SALZ
	SAFRANPULVER (INS KOCHWASSER GEBEN)
je 100 g	SHIITAKE UND AUSTERNSEITLINGE

	Sauce
30 g	EINGEKOCHTER FELCHENSUD
5 g	BUTTER
5 g	ESCHALOTTE
1 dl	VOLLRAHM
1 EL	WEISSWEIN
	SALZ, PFEFFER, SAFRAN
	ETWAS ZITRONENSAFT

Felchenklösschen
Felchenfilets ohne Gräten und Vollrahm mit dem Stabmixer pürieren bis eine feine Masse entsteht. Eischnee darunterziehen. Löffelgrosse Portionen abstechen und im heissen Salzwasser, in einer kleinen Pfanne ziehen lassen bis die Klösschen gar sind. Warm stellen.

Sauce
Sud auf 30 cl einkochen lassen und dann mit den aufgeführten Zutaten für die Sauce vermengen und zu einer festen Sauce verarbeiten.

Pilze
Eschalotten und Shiitake würfeln, Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden und im Olivenöl anbraten, Safran beifügen. Austernseitlinge im Salzwasser kurz kochen und mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Mit den Klösschen zusammen schön anrichten und mit etwas Erbsenpüree dekorieren.

Schweiz. Natürlich. BIO SUISSE

Weitere Rezepte unter: www.biopilz.ch