

SÉBASTIEN RINDLISBACHER, AUBERGE COMMUNALE, VALLORBE VD

Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri

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 beigeben. 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.

Schweiz. Natürlich. BIO SUISSE

*SUSHI QUALITÄT

Weitere Rezepte unter: www.biopilz.ch