

## **Shiitake-Rezepte**

### **Shiitake Suppe**

- 300 g Shiitake
- 30 g Butter
- 30g Mehl
- Petersilie
- Salz und Pfeffer
- 1 Esslöffel Crème fraîche

Die Pilze werden in kleine Stücke geschnitten und in leicht gesalzenem Wasser bissfest gekocht. In einer Pfanne erhitzen Sie die Butter und schwitzen das Mehl unter Rühren goldgelb an. Die Mehlschwitze wird vorsichtig mit dem Pilzsud aufgefüllt und nochmals 5 Minuten gekocht. Dann wird die Suppe vom Herd genommen und mit Pfeffer gewürzt. Vor dem Servieren wird Crème fraîche in die Suppe gerührt und das Ganze mit feingehackter Petersilie bestreut.

### **Shiitake Pfanne**

- 150 g Shiitake
  - 30 g Butter
  - Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- Die Pilze werden in zwei cm dicke Streifen geschnitten. In einer Pfanne wird die Butter erhitzt, die Pilze werden dazu gegeben und umgerührt, bis alle Pilze Butter....

### **Shiitake Salat mit Käse und Schinken**

- 500 g Shiitake
  - 2 Paprikaschoten rot & gelb
  - 100 g Lachsschinken
  - 150 g Käse (Gouda oder Emmenthaler)
- Für die Sauce:

- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamicoessig
- etwas Zitronensaft
- 1 TL Senf
- 1 gehackte Zwiebel
- Pfeffer
- Sojasauce

Die Shiitake in Streifen schneiden und blanchieren. Dann werden die Paprika und der Schinken ebenfalls in Streifen und Käse in Stifte geschnitten. Die Pilz-, Paprika-Schinken- und Käsestreifen werden mit der Sauce vermischt und mindestens eine Stunde an einen nicht zu kalten Ort zum Durchziehen gestellt. Der Salat ist als Vorspeise für vier Personen gedacht.

Unser Tipp: Geeignet für die sommerleichte Shiitake-Küche an heißen Tagen

### **Käsespätzle mit Shiitake**

Für vier Personen benötigen Sie für die Spätzle:

- 500 g Mehl
- 5 Eier
- 1/4 l Wasser
- Salz
- Shiitake-Masse:
- 250g Shiitake
- 2 Zwiebeln
- Butter
- Salz und Pfeffer
- 200 g geriebener Käse
- Schnittlauch zum Bestreuen

Die Zwiebeln werden fein gehackt und in der heißen Butter glasig gedünstet. Die kleingeschnittenen Shiitake werden hinzugefügt, fünf Minuten gedünstet und mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt. Mehl, Eier und Salz werden unter Zugabe des Wassers zu einem festen Teig gerührt. Dieser wird solange geschlagen bis er glatt ist und Blasen wirft. Der Teig wird dann mit dem Spätzlehobel in kochendes Salzwasser, dem ein Stück Butter zugesetzt ist, geschabt. Wenn die Spätzle hochkommen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit heißem gesalzenem Wasser legen, das verhindert das Zusammenkleben. In ein Sieb geben und abtropfen lassen. Dann auf einer Platte abwechselnd Shiitake-Masse und Spätzle schichten, auf jede Schicht etwas Käse streuen. Auf den „Berg“ kommt dann Schnittlauch und in Butter geröstete Zwiebeln.

Unser Tipp: Ein grüner Salat ergänzt dieses Gericht.