

Igelstachelbart Pilz mit Sonnenblume und japanischem Knöterich, veganes French Dressing und Shiso Sorbet

Zutaten (6 Personen):

Pilzcreme:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200g Igelstachelbart Pilz
50g Butter
100g Gemüsefond
12g Agar Agar
Salz, Pfeffer

Pilz Steak:

300g Igelstachelbart Pilz
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
Rosmarin, Salz, Pfeffer, Pilzgarum

Japanischer Knöterich:

150g Japanischen Knöterich
100g Rotwein
50g Biorohrzucker
50g Erdbeermark
1 Vanilleschote
Zimt, Nelken

Sonnenblumen Böden:

1 Großer Sonnenblumenboden
50g Biorohrzucker
100g Weißweinessig
200g Gemüsefond
Senfkörner, Pfeffer, Salz

Fungo criniera di leone con girasole e reynoutria japonica, french dressing vegano e sorbetto allo shiso

Ingredienti (per 6 persone):

Crema di funghi:

1 cipolla
1 spicchio d'aglio
200 g di funghi criniera di leone
50 g di burro
100 g di brodo vegetale
12 g di agar agar
Sale, pepe

Steak di funghi:

300 g di funghi criniera di leone
1 scalogno
1 spicchio d'aglio
Rosmarino, sale, pepe, garum di funghi

Poligono del Giappone (reynoutria japonica):

150 g di Poligono del Giappone
100 g di vino rosso
50 g di zucchero di canna biologico
50 g di purea di fragole
1 baccello di vaniglia
Cannella, chiodi di garofano

Fondi di girasole:

1 fondo di girasole grande
50 g di zucchero di canna biologico
100 g di aceto di vino bianco
200 g di brodo vegetale
Semi di senape, pepe, sale



Anrichten:

50g Schnittlauch Mayonnaise
100g Senfsalate
100g Wasabirauke oder Ruculla
100g Veganen Pilzjus
Pilzhippen

Zubereitung:

Für die Pilz Creme:

Die Zwiebel würfelig schneiden und den Knoblauch. Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen den Igelstachelbart Pilz würfelig schneiden und dazu geben und mit Gemüsefond ablöschen. Das ganze gut durchkochen lassen und dann sehr fein pürieren zum Schluss mit Agar Agar binden und würzen. Dann das ganze in Pilz Silikon Formen gießen und schok- frosten.

Für das Pilzsteak:

Den ganzen Igelstachelbart Pilz mit einem Pilzgarum sowie etwas Rosmarin und Thymian einmarinieren. Dann die Pilze in einem Vaccumsack stark zuschweißen, so dass sie flach gedrückt sind. Das Ganze lässt man dann für 7 Tage in der Kühlung rasten. Dann in einer Pfanne den Pilz scharf anbraten und mit Butter und Rosmarin sowie Thymian arosieren. Zum Schluß Tranchen herausschneiden und mit der Schnittlauch Mayo dünn filieren.

Für den Japanischen Knöterich:

Guarnizione:

50 g di maionese all'erba cipollina
100 g di insalata di senape
100 g di rucola selvatica wasabi o rucola
100 g di sugo vegano ai funghi
Cialde ai funghi

Preparazione:

Per la crema di funghi:

Tagliare a dadini la cipolla e l'aglio. Rosolare la cipolla e l'aglio nel burro, tagliare a dadini i funghi criniera di leone e aggiungerli al composto, quindi sfumare con il brodo vegetale. Cuocere bene il tutto e poi frullare finemente, infine legare con l'agar agar e condire. Versare il composto in stampi in silicone a forma di fungo e congelare.

Per lo steak di funghi:

Marinare l'intero fungo criniera di leone con un garum di funghi, un po' di rosmarino e di timo. Quindi sigillare bene i funghi in un sacchetto sottovuoto in modo che siano ben schiacciati. Lasciare riposare il tutto in frigorifero per 7 giorni. Quindi rosolare i funghi in padella e irrorarli con burro, rosmarino e timo. Infine, tagliare a fette e condire con la maionese all'erba cipollina.

Per il poligono giapponese:





Den Knöterich in feine Scheiben schneiden sowie auch in gleich große längere Stücke. Dann den Biorohrzucker karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Dann alle Gewürze sowie Abschnitte des Knöterichs dazu und einen Sud für 30 Minuten kochen.

Den geschnittenen Knöterich in Rex Gläser geben und mit dem heißen Sud übergießen. Das Ganze dann für 5 Minuten dämpfen.

Für die Sonnenblume:

Die Sonnenblumen Böden wie Artischocken verarbeiten und dann in einem Rex Glas mit Einlegesud übergießen und dann 8 Minuten dämpfen.

Zum Anrichten:

Am Teller das Pilzsteak in der Mitte mit etwas Senfsalate und Wasabirauke schön belegen und links davon eine eingelegte Sonnenblume und rechts davon den japanischen Knöterich.

Separat werden zwei Pilz Chips mit der Pilzcreme gefüllt sowie das Knöterich Kompott in eine Schüsselchen.

Veganes French Dressing:

1 Knoblauchzehe, gehackt
1 Jungzwiebel, gehackt und angeschwitzt in Olivenöl (oder Eingelegt)
120 ml Gemüsebrühe
120 ml Sojamilch, ungesüsst
150 ml Sonnenblumenöl, oder Rapsöl

Tagliare il poligono a fettine sottili e a pezzi lunghi della stessa dimensione. Caramellare lo zucchero di canna biologico e sfumare con il vino rosso. Aggiungere tutte le spezie e i pezzetti di poligono e cuocere per 30 minuti.

Mettere il poligono tagliato in barattoli Rex e versarvi sopra il brodo caldo. Cuocere a vapore per 5 minuti.

Per il girasole:

Lavorare i fondi dei girasoli come i carciofi, versarvi sopra la salsa di marinatura in un barattolo Rex e cuocere a vapore per 8 minuti.

Per servire:

Disporre al centro del piatto lo steak di funghi con un po' di insalata di senape e rucola wasabi, a sinistra un girasole marinati e a destra il poligono giapponese.

A parte, riempire due chips di funghi con la crema di funghi e versare la composta di poligono in una ciotolina.

French dressing vegano:

1 spicchio d'aglio tritato
1 cipollotto tritato e soffritto in olio d'oliva (o sott'aceto)
120 ml di brodo vegetale
120 ml di latte di soia non zuccherato
150 ml di olio di girasole o di colza
60 ml di aceto balsamico bianco
1 cucchiaino di senape (dragoncello)





60 ml Weißer Balsamico Essig
1 EL Senf (Estragon)
1 TL Biorohrzucker
Salz & Pfeffer

Alle Zutaten im Thermomix einfach für 6-8 Minuten mixen!

Shiso Sorbet:
(Zutaten für 1-2 Pacojet Becher)

400g Birnensaft
100g Quitten Kompott
80g Wasser
30g Glukose
50g Biorohrzucker
100g Shisokraut
1 TL Zitronensäure

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Thermomix gut für 5 Minuten mixen!
Dann in Pacojet Becher füllen und einfrieren!

1 cucchiaino di zucchero biologico grezzo
Sale e pepe

Basta mescolare tutti gli ingredienti nel Bimby per 6-8 minuti!

Sorbetto allo shiso
(Ingredienti per 1-2 coppe Pacojet)

400 g di succo di pera
100 g di composta di mele cotogne
80 g di acqua
30 g di glucosio
50 g di zucchero di canna biologico
100 g di foglie di shiso
1 cucchiaino di acido citrico

Preparazione:

Frullare bene tutti gli ingredienti con il Bimby per 5 minuti!
Versare quindi nelle coppe Pacojet e congelare!

