

Sülzchen von Shiitake, winterlichen Mischsalat und Orangen-Haselnussdressing

für 4-6 Personen als Vorspeise

Menge	Zutaten
Pilzfond	800 ml Wasser 1 kl. TL Salz 200 g Pilz"reste" (Stiele von Shiitakepilzen) Lorbeerblatt, Pfeffer
Sülzchen	500 ml Pilzfond 200 g Bio-Shiitake (Köpfe) von GutBehütet 1 TL Salz, 16 g Aspikpulver oder 8 Blatt Gelatine oder 5,3 g Agar-Agar etwas Gemüse nach Wahl (Karotten, Blattspinat, Kohlrabi) Pfeffer
Dressing	1/2 Orange pro Person 1 TL Haselnussöl pro Person Salz
	1 große handvoll Blattsalate (Asiasalate, Wintersalatmischung) etwas Karottenzesten

Shiitake, wenn notwendig reinigen, und Stiele und Köpfe trennen. In einem Topf Stiele und Wasser mit Lorbeer, Salz und Pfeffer erhitzen, und ca. 40 min. köcheln lassen. Danach durch ein feines Sieb oder Tuch abseihen, und den Sud auffangen. Es sollten 500 ml übrig sein. Den gewonnenen Sud nochmals abschmecken. Dann die Shiitake-Köpfe darin ca. 5 min. dünsten lassen. Danach Shiitake herausnehmen und abtropfen lassen. Kohlrabi oder Karotten in hauchdünne Scheiben schneiden, und mit Spinatblättern kurz im Sud garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Heißen Pilzfond mit eingeweichter und ausgedrückter Gelatine oder Aspik verrühren und abkühlen lassen. Bei Verwendung von Agar-Agar diese in den Fond einrühren und ca. 2 Minuten mitkochen lassen.

Eine Terrinenform oder kleine Kaffeetassen kalt ausspülen und mit Klarsichtfolie auslegen. Mit den abgetropften Gemüsescheiben auslegen. Den leicht zu gelieren beginnenden Fond dünn in die Form gießen. Eine Lage Shiitakeköpfe hineingeben, leicht gelieren lassen, und danach die nächsten Shiitake und wieder mit Fond aufgießen, so weiter machen, bis alles verbraucht ist. Die Terrinenform verschließen und für 6 Stunden kaltstellen.

Von der Orange die Schale abschneiden, und die Filets aus den Zwischenhäuten herausschneiden. Den übrig gebliebenen Balg mit den Händen auspressen, dabei den Saft auffangen. Pro Person sollte ca. 1 EL Saft zur Verfügung stehen. Diesen mit dem Haselnussöl und Salz vermengen. Wer mag kann ganz feine Karottenstreifen schneiden und zieht diese durch das Dressing. Salat kalt waschen, abtropfen und auf Tellern mit den Orangenfilets anrichten.

Das Sülzchen stürzen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf den Tellern verteilen und mit Dressing beträufeln.

