

Pilz-Antipasto mit Kartoffel-Dip

Für 4 Personen:

Für die Pilze:

250 g braune Champignons	150 g Shiitake-Pilze	150 g Kräuterseitlinge
1 Zehe Knoblauch	1 Schalotte	100 ml Apfel-Balsamessig
2.5 EL Akazienhonig	1 TL Fenchelsaat	1 Zweig Rosmarin
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Dip:

100 g gegarte Pellkartoffeln	1 Ei	1 Zehe Knoblauch
1 rote Zwiebel	0.5 Bund Petersilie	2.5 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	Balsamessig

Für die Pilze:

Die Pilze putzen. Kleinere Pilzköpfe ganz lassen, große Exemplare teilen. Die Stiele der Shiitake entfernen. Knoblauch und Schalotte schälen und fein würfeln. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze zunächst scharf anbraten. Die Hitze reduzieren und die Pilze 3-4 Minuten bei mäßiger Hitze fertig braten.

Nach der Hälfte der Garzeit Knoblauch und Zwiebeln dazugeben. Der Knoblauch darf nicht zu lange braten, sonst wird er bitter.

Die Pilze zum Schluss salzen, pfeffern und die gehackten Rosmarinnadeln und Fenchelsamen hinzufügen. Parallel den Essig mit Honig in einen Topf geben und etwas einkochen lassen. Die Marinade zu den Pilzen geben, das Olivenöl unterrühren. Die Pilze aus der Pfanne nehmen und ziehen lassen.

Tipp: Alternativ zu den angegebenen Pilzsorten kann man auch andere Zuchtpilze nach Wahl, beispielsweise Austernpilze verwenden.

Für den Dip:

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Petersilie säubern und hacken. Das Ei etwa 7 Minuten wachweich kochen, dann auskühlen lassen und pellen. Die Kartoffel in eine Schüssel geben und mit der Gabel gut zerdrücken. Eiweiß und Eigelb trennen. Das Eigelb mit der Kartoffel vermengen. Olivenöl hinzufügen und alles zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eiweiß hacken und mit Petersilie, Zwiebel- und Knoblauchwürfeln zur Masse geben. Alles nochmals gut vermengen und nach Geschmack mit etwas Essig oder Zitronensaft abschmecken.

Die Pilze in Schälchen oder auf Teller geben und mit dem Dip servieren.

Tarik Rose am 24. Januar 2021