

Pikante Honignüsse, Shiitake- und Brot-Chips

Für 10 Personen

Shiitake-Chips:

1 kg Shiitake 4 g Salz 10 ml Sonnenblumenöl

Brot-Chips:

300 g weiches Brot 5 Zweige Rosmarin 5 Zweige Thymian
5 Zweige Oregano 60 g Butter 1 Knoblauchzehe
3 g Meersalz

Honignüsse:

300 g Nüsse 80 ml Honig 40 g Puderzucker
3 g Meersalz 40 ml Pflanzenöl

Brot-Chips mit Kräutern:

Würfeln und fein hacken. Brot entrinden und würfeln – 1 cm je Kante. Knoblauch und Kräuter fein hacken.

Butter in einer Pfanne schmelzen. Sobald sie schäumt, Brot hineingeben und immer wieder wenden. Nach 3 Minuten kommen Knoblauch und Kräuter dazu. Unter ständigem Wenden goldbraun braten, auf Küchenkrepp trocknen und abkühlen lassen, mit Meersalz würzen.

Shiitake-Chips:

Pilze 1 mm dünn schneiden, auf Backpapier legen. Öl fein auf Scheiben verteilen, am besten per Sprühflasche. Öl mit der Hand in Pilze massieren. Salz fein mörsern, auch einmassieren.

Backpapier mit Pilzen auf einen Rost legen, im leicht geöffneten Ofen bei 80 Grad für 3 bis 4 Stunden trocknen – die Menge reduziert sich auf etwa 100 g. Die letzten 10 Minuten bei geschlossener Tür und 160 Grad kross rösten.

Honignüsse:

Einen Tag in Honig ziehen lassen. Honig in einem Topf erwärmen, Nüsse in einer Schüssel damit sehr gut vermischen, abdecken und einen Tag stehen lassen.

Die Nüsse in Puderzucker und Salz wälzen – wer mag, kann noch Currypulver die arabische Würzmischung Ras el-Hanout zufügen.

In beschichteter Pfanne im Öl bei kleiner Hitze vorsichtig knusprig rösten. Auf Küchenkrepp erkalten lassen.

Tipps:

Durch Trocknen entweicht das Wasser aus den Pilzen, kurzes Rösten macht sie knusprig. Die Knabbereien verbrennen schnell. Hitze drosseln, sobald sie bräunen. Pilzchips bestechen durch ihr natürliches Glutamat, Brotchips durch Röstaromen, Honignüsse durch Karamellnoten.

test Oktober 2018