

Shii-Take-Pilz-Omlette mit feinen Kräutern

Zutaten (für 4 Portionen):

300 g frische Pilze

4 Eier

75 g Parmesan, gerieben

1 Knoblauchzehe

1 EL Petersilie

2 EL Semmelbrösel

3 EL Olivenöl

½ Tasse Milch

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Oregano



Shii-Take-Pilz-Omlette

Die Pilze putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.
Knoblauch schälen und fein würfeln.

Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Zwiebel, Petersilie und Knoblauch dazugeben und andünsten, Pilze einrühren, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und auf niedriger Hitze 10 Minuten kochen lassen.

Eier in eine Schüssel schlagen und verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und Semmelbrösel und Parmesan einrühren, etwas Milch dazugeben, damit die Mischung nicht zu dick wird.

Eier-Mischung über die Pilze gießen, anbraten, wenden und fertig garen.

Forelle gefüllt mit Shii-Take-Pilzen dazu Spritzkartoffeln

Zutaten (für 1 Portion):

1 frische Forelle

150 g Shii-Take-Pilze

10 g Speck

10 g Zwiebeln, feingewürfelt

Mehl, Salz, Pfeffer, Zitrone

3 Kartoffeln

Milch, Muskat



Spezialität der Gaststätte
„Zum Adler“

Die Forelle säubern, salzen, säuern. Shii-Take klein schneiden, in Speck und Zwiebeln anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die Forelle mit Shii-Take füllen, in Mehl wälzen und in Alufolie einwickeln.

Die Kartoffeln abkochen und zerstampfen, Milch dazugeben und mit Salz und Muskat abwürzen. Die Forelle bei ca. 180 Grad 20 Min. lang backen.

Die Kartoffelmasse in den Spritzbeutel geben, portionsweise auf das Backblech spritzen, mit Eigelb bestreichen und ca. 15 Min. bei 180 Grad backen.

Danach die Forelle aus der Folie nehmen, mit Zitrone und Feldsalat garnieren und mit den fertigen Spritzkartoffeln anrichten. Dazu empfehlen wir einen Shii-Take-Trunk oder trockenen Weißwein.

Kabeljaufilet mit Shii-Take-Pilzkruste

Zutaten (für 4 Portionen):

600 g Kabeljaufilet

Salz

Saft von ½ Zitrone

500 g Shii-Take-Pilze

3 Schalotten

20 g Öl/Margarine

4 EL trockener Weißwein

weißer Pfeffer

2 EL gehackte Petersilie

40 g geriebener Käse

(z.B. Emmentaler oder Gouda)



Vielfältiges Angebot im Reformhaus
Hedwig in Senftenberg

Die Fischfilets waschen, trocken tupfen, salzen und mit Zitronensaft beträufeln. Die Shii-Take-Pilze mit einem Küchenpinsel gegebenenfalls von Substratresten befreien und eventuell mit einem angefeuchteten Küchenkrepp abreiben, möglichst nicht waschen, da sonst das Aroma leidet.

Nun die Shii-Take in kleine Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und fein hacken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Fett in einer Kasserolle erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig braten. Die Shii-Take-Pilze hinzufügen und darin anschwitzen. Mit Wein aufgießen, salzen und pfeffern und so lange offen bei starker Hitze kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Dann Petersilie und Käse untermischen. Die Hälfte der Pilze auf dem Boden einer Auflaufform verteilen. Die Fischfilets nebeneinander darauf legen und mit den restlichen Pilzen bedecken. Auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten backen. Falls die Oberfläche zu stark bräunt, mit Alufolie abdecken. Ein Genuss mit Kartoffelpüree und frischem Tomatensalat.

Shii-Take Salat

Zutaten (für 2 Portionen):

1 kleiner Eisbergsalat

1 Bund Radieschen

2 Bund Schnittlauch

200 g Tomaten

4 EL Rotwein-Essig

6 EL Pflanzenöl

2 EL Butterschmalz

2 TL Balsamico-Essig

300 g Shii-Take-Pilze

Salz und Pfeffer



Shii-Take-Wurst-Salat der
Landfleischerei Uhyst

Den Eisbergsalat waschen, abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zerkleinern. Die Radieschen und die Tomaten in dünne Scheiben schneiden, den Schnittlauch ebenfalls klein schneiden. Den Rotwein-Essig mit Salz verrühren, Pfeffer und Öl hinzufügen. Dabei kräftig mit dem Schneebesen schlagen, damit eine cremige Sauce entsteht.

Die Salatzutaten darin wenden.

Die Shii-Take mit Küchenkrepp abreiben, von den Stängeln befreien und große Pilze halbieren oder vierteln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin eine Minute bei starker Hitze braten, salzen, pfeffern und mit Balsamico-Essig ablöschen. Warm unter den Salat mischen.

Shii-Take mit Lauch und Bandnudeln

Zutaten (für 2 Portionen):

250 g Shii-Take

250 g Bandnudeln

2 Lauchstangen

2 EL Butter

¼ l Sahne

125 ml Weißwein

*Salz, Pfeffer bzw. Cayennepfeffer, Muskat
und Parmesankäse*



Shii-Take mit Lauch
und Bandnudeln

Die Lauchstangen längs aufschneiden, waschen und in schmale Streifen schneiden. Von den Shii-Take-Pilzen die Stiele abschneiden. Pilzhüte in Streifen und Stiele in Scheiben schneiden. Butter erhitzen, Lauch und Pilzstreifen darin 5 Min. unter ständigem Rühren dünsten. Mit Salz, Pfeffer bzw. Cayennepfeffer kräftig würzen, Weißwein und Sahne zugießen, dann 8 Min. köcheln lassen.

Inzwischen schmale Bandnudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen und abgießen. Sauce mit Muskat abschmecken und mit den Nudeln vermengen. Nach Geschmack mit frisch geriebenem Parmesankäse bestreuen.