

Pilzmousse

Zutaten:

200 g aromatische Pilze (*frische kontrollierte vom Wald oder Zuchtpilze*)

2 Schalotten

1 TL Butter + 1 Schuss Olivenöl

150 ml süsse Sahne

1 Blatt Gelatine

Salz, Pfeffer

½ Bund Blattpetersilie

Pilze putzen und sehr fein hacken, Schalotten fein würfeln.

Olivenöl mit der Butter erhitzen. Pilzwürfelchen und Schalotten zugeben, angehen lassen, salzen, pfeffern.

Die Sahne zugiessen, aufkochen und bei kleinster Hitze um die Hälfte reduzieren.

Die Masse mit dem Pürierstab pürieren und anschliessend nochmals durch ein Sieb passieren.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und unter die Masse geben. Kalt stellen.

Wer mag: gehackte Petersilie und einen Hauch Knoblauch darunterziehen.

Zum Servieren die Pilzmousse auf knuspriges Toastbrot geben und mit einem Petersilienblättchen dekorieren.

Tipp: Wer diese Mousse gerne „fluffig“ mag, lässt die Gelatine ersatzlos weg.

En Guete



wünscht

Pilzverein **Schönengrund-Wald**

24. Oktober 2005