Gefüllte Shitake-Pilze mit Crevetten

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Crevetten

150 g Crevetten, roh, ohne Schale, entdarmt

1 TL Salz

Crevetten in ein Sieb geben. Salz hinzufügen und mit den Händen einarbeiten. Unter fliessendem kalten Wasser abspülen, abtropfen und in ein sauberes Geschirrtuch wickeln. Für 2 Stunden kühl stellen.

¼ TL Salz

¼ TL Zucker

Crevetten auf ein Brett legen, längs halbieren und fein hacken. Masse in eine grosse Schüssel geben. Zucker und Salz hinzufügen und kurz einwirken lassen.

1 Eiweiss

¼ TL Maisstärke

Eiweiss und Maisstärke zugeben. Masse so lange mischen, bis sie klebrig ist. Luft anschliessend von Hand aus der Crevetten-Masse schlagen.

Pilze

8 Shitake-Pilze, frisch, à je 30–40 g

10 g Schweinefett, optional Speck

20 g Wasserkastanien, frisch oder aus der Dose

20 g chinesischer Sellerie, optional Stangensellerie

¼ TL weisser Pfeffer, gemahlen

Salz

Stiele der Pilze entfernen und fein würfeln. Schweinefett und Sellerie fein schneiden. Wasserkastanien schälen und fein schneiden.

Schweinefett in einer Pfanne erhitzen. Wasserkastanien, Sellerie und gewürfelte Pilzstängel zugeben und dünsten. Masse abkühlen lassen und mit den vorbereiteten Crevetten mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Crevetten-Füllung in einen Spritzsack mit grosser runder Tülle füllen.

2 EL Sojasauce, mild

½ TL Maisstärke

½ TL Wasser

Garraum auf 100 °C mit Dämpfen (vor)heizen

Pilzköpfe mit der Sojasauce mischen. Maisstärke mit Wasser mischen und auf die Unterseite jedes Pilzes streichen. Crevettenmischung auf den Pilzen verteilen und Oberfläche mit nassen Fingern oder einer Palette glatt streichen. Pilze in den Garbehälter legen.

Garbehälter auf den Gitterrost in den vorgeheizten Garraum geben. Dämpfen.

Gargut einschieben

Dämpfen 100 °C während 9 Min.

1 EL Rapsöl

Öl in einer Pfanne erhitzen, bis es raucht und kurz vor dem Servieren über die Pilze geben.

Tipps

Für die Verarbeitung der Crevettenfüllung kann eine Küchenmaschine verwendet werden.

Mit Reis servieren.

Zubehör

Garbehälter gelocht ⅓ GN, Höhe 40 mm

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021