

gefüllte champignons mit salat

wasabi-champignon mit schwarzem kaviar:

100	g	champignons
100	g	wasser
5	g	wasabi
3	g	salz
10	g	zucker

1	x	schwarzer kaviar (seehasenrogen)
---	---	----------------------------------

- champignons ausstechen
- champignons, wasser, salz und zucker aufkochen
- leicht auskühlen lassen
- wasabi untermischen
- kalt stellen
- champignons mit kaviar füllen

randen-champignon mit gelbem kaviar:

100	g	champignons
100	g	randensaft
3	g	salz
10	g	zucker

1	x	gelber kaviar (masago mit soja)
1	x	creme fraiche

- champignons ausstechen
- champignons, randensaft, salz und zucker aufkochen
- leicht auskühlen lassen
- kalt stellen
- champignons mit kaviar füllen
- mit creme fraiche punkte auf den roten pilz dressieren

verjus-champignon mit grünem kaviar:

100	g	champignons
100	g	verjus
3	g	salz
10	g	zucker
1	x	grüner kaviar (masago mit wasabi)

- champignons ausstechen
- champignons, verjus, salz und zucker aufkochen
- leicht auskühlen lassen
- kalt stellen
- champignons mit kaviar füllen

salat:

1	x	salatblätter
1	x	weisser balsamico
1	x	olivenöl
1	x	salz und pfeffer

- salatblätter mit salz, pfeffer, öl und essig abschmecken
- mit den gefüllten champignons auf teller anrichten