

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