



Schweiz. Natürlich.



Pilz Landschaft

Zubereitungsdauer: 45–60 Minuten
Art: Vorspeise/Hauptgang
Koch: Lorenzo Raimondi

Zutaten

Parmesan Crumble

- 250 g Weissmehl
- 150 g Economy Butter
- 100 g Parmesan (gerieben)
- 50 g Quality Haselnüsse gemahlen

Champignons Espuma

- 100 ml Quality Rahm
- 50 ml Weisswein
- 150 ml Gemüse Bouillon
- 60 g Schalotten
- 250 g Champignons de Paris weiss
- Jurasel Tafelsalz
- Quality Pfeffer schwarz
- 20 g SOSA Proespuma Calent

Champignons Salat

- 100 g Champignons de Paris weiss
- 100 g Champignons de Paris braun
- 100 ml Quality Oliven Öl extra vergine Italia
- 50 ml Dubaron Sherry Essig
- Jurasel Tafelsalz
- Quality Pfeffer schwarz

Haselnüsse

- 100 g Premium Haselnüsse
- Piemont IGP

Sprossen Salat

- Espro Kressemix



Zubereitung

Parmesan Crumble

Alle Zutaten mit den Händen kurz verkneten, bis sich das Mehl mit der Butter verbunden hat und sich kleine Klümpchen bilden. Die Masse auf ein Blech mit Backpapier verteilen und bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen. Sobald sie kalt sind, auf die Wunschgrösse zerkleinern.

Champignons Espuma

Schalotten und Champignons andünsten, anschliessend mit Weisswein ablöschen. Mit Rahm und Gemüse Bouillon aufgiessen. 20 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sosa Proespuma dazugeben, gut mixen und durch ein Sieb passieren. Die Flüssigkeit in eine Kisag Flasche (doppelwandig) abfüllen. Gas-Kapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Bei maximal 75 Grad im Bain-Marie oder Wasserbad warm stellen.

Champignons Salat

Alle Champignons kurz waschen. Mit einem Hobel/Mandoline in dünne Scheiben schneiden und mit Olivenöl, Sherry Essig, Salz und Pfeffer marinieren.

Haselnüsse

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl oder im Ofen anrösten. Wenn sie kalt sind, je nach Wunsch halbieren oder ganz lassen.

Deko

Die verschiedenen Sprossen schneiden und mischen. Es können auch frische Kräuter zum Ausgarnieren verwendet werden.