KOTÁNYI 1881

GOURMET

NEU

PILZ-CROSTINI

mit Karamell-Schalotten
und Wildkräutern

HIER GEHT'S
ZUM REZEPT

PILZ-CROSTINI

mit Karamell-Schalotten und Wildkräutern

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DIE CROSTINI:

- 10 g frischer Germ
- 310 g lauwarmes Wasser
- 420 g Weizenmehl, glatt
- 20 g **KOTÁNYI Pilze mit Kräutern**
- 20 g **KOTÁNYI Pilz Mix fein**
- 50 ml KOTÁNYI Oliven Öl nativ extra

FÜR DAS CROSTINI-TOPPING:

- 500 g Ricotta
- 500 g Buchenpilze
- 30 g KOTÁNYI Oliven Öl nativ extra
- 1 EL **KOTÁNYI Pilze mit Knoblauch**
- frische Petersilie und Wildkräuter zum Dekorieren

FÜR DIE KARAMELL-SCHALOTTEN:

- 50 g KOTÁNYI Shiitake getrocknet
- 500 g Schalotten
- 100 g Zucker
- 50 ml KOTÁNYI BIO Zwetschken Balsamessig
- 2 EL **KOTÁNYI Pilze mit Zwiebeln**
- 1 EL KOTÁNYI Fenchel ganz
- 1 EL KOTÁNYI Koriander ganz
- 1 EL KOTÁNYI Basilikum gerebelt

- 1 unbehandelte Zitrone
- KOTÁNYI Oliven Öl nativ extra zum Beträufeln
- KOTÁNYI Meersalz fein
- KOTÁNYI Pfeffer weiß aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Für die Crostini Germ mit Wasser verrühren, danach mit Mehl, „Pilz Mix fein" und „Pilze mit Kräuter" rasch verrühren. Für 90 Minuten abgedeckt rasten lassen.
Teig halbieren, zwei Stangen formen, mit Mehl bestäuben und abgedeckt auf einem Baguetteblech weitere 15 Minuten rasten lassen. Anschließend im Konvektomat bei 220 °C Heißluft, 20 % Feuchtigkeit oder im Backrohr bei 240 °C mit viel Dampf für 20 – 25 Minuten backen.
Nach dem Auskühlen in Scheiben schneiden und in Oliven Öl anrösten.

Für die Karamell-Schalotten Shiitake in etwas Wasser ca. 30 Minuten einweichen, abseihen, Einweichwasser auffangen. Shiitake grob hacken. Schalotten fein würfeln.
Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Essig ablöschen. Schalotten, „Pilze mit Knoblauch", Fenchel, Koriander, Basilikum, gehackte Shiitake, 50 ml Shiitakepilzwasser und etwas Salz zugeben und auf kleiner Stufe 15 Minuten garen, anschließend auskühlen lassen.

Für das Topping Buchenpilze in einer Pfanne mit Olivenöl braten und mit „Pilze mit Knoblauch" würzen. Ricotta mit Pfeffer nach Geschmack verrühren.
Crostini mit Ricotta bestreichen, mit Pilzen belegen und mit Kräutern bestreuen.
Etwas Ricotta auf die Teller streichen, karamellisierte Schalotten zu Nockerl formen und auf der Ricotta Creme platzieren. Crostini daneben anrichten. Etwas Zitronenabrieb darüber reiben und mit Oliven Öl beträufeln.

TIPP: Das Pilzbaguette eignet sich auch wunderbar vorweg mit etwas Salz-Butter serviert.

Entdecken Sie weitere Rezeptideen auf www.kotanyigourmet.com

Kotányi GmbH Johann Galler Straße 11 A-2120 Wolkersdorf **T** +43 (0) 2245 | 53 00-0
info@kotanyi.com www.kotanyigourmet.com