

Rezept

Pilzsülze mit Schnittlauchvinaigrette

Ein Rezept von Pilzsülze mit Schnittlauchvinaigrette, am 19.04.2024

Zutaten

| | |
|---|----------------------------|
| 600 g Champignons | 1 Knoblauchzehe |
| 50 ml Weißweinessig | 1 Lorbeerblatt |
| 1 Thymianzweig | Salz |
| Pfeffer | Saft von 1 Zitrone |
| 1-2 EL gehackte Petersilie | 2 TL Agar-Agar |
| 1 EL milder Essig | 2 EL Senf |
| 50 ml Olivenöl | 1 Bund Schnittlauch |
| 4 Förmchen oder Tassen à 150 ml Inhalt | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Den Knoblauch schälen. 70 ml Wasser mit Essig, Knoblauch, Lorbeer, Thymian, 1/2 TL Salz und Pfeffer zugedeckt erhitzen. Die Pilze darin portionsweise jeweils 2 Min. aufkochen und wieder mit dem Schaumlöffel herausheben.
2. Am Ende die vorgegarten Pilze zusammen in den Sud geben, nochmals 2 Min. kochen lassen. Den Sud durch ein Sieb abgießen, auffangen und mit Wasser auf 250 ml auffüllen. Kräftig nachwürzen, etwas Zitronensaft und Petersilie zugeben.
3. Agar-Agar mit wenig Sud glatt rühren, in den Topf mit dem restlichen Sud gießen und ca. 2 Min. kochen lassen. Knoblauch, Lorbeer und Thymian herausfischen (das geht am besten mit einem kleinen Sieb).
4. Die Pilze in vier Förmchen oder Tassen verteilen, mit dem Sud begießen. Die Flüssigkeit in ca. 20 Min. im Tiefkühlfach oder in ca. 4 Std. im Kühlschrank erstarren lassen.
5. Für die Vinaigrette 2 EL Zitronensaft, Essig, Senf und Öl verrühren, salzen und pfeffern. Schnittlauch waschen, trockenschütteln, in Röllchen schneiden und zugeben. Sülzen stürzen und mit der Vinaigrette servieren.