



Tomatenbouillon mit gemischten Pilzen

Wer nicht selber Pilze sammelt findet frische, gemischte Pilze oftmals bei den Grossverteilern. Das gekaufte Körbchen enthielt kleine Champignons, Pleurotus (Austernpilz), gelber Pleurotus und Shii-take. Es sind gute Pilze, auch wenn sie nicht sehr geschmacksintensiv sind. Pleurotus und Champignons lassen sich gut zu marinieren und bringen damit gutes Aroma mit. Die Shii-take-Pilze mit ihrem ausgeprägten Umami-Geschmack schmecken auch ohne Marinade. Die kleinen, gelben Pleurotus überzeugen nicht so sehr mit Geschmack, dafür mit ihrer feinen, zarten Konsistenz. Die Pilze werden in einer leicht tomatierten Bouillon kurz gekocht und beim Anrichten kommen kleine Ofentomaten dazu - Ein leichtes, delikates Süppchen, gut zur Vorspeise oder für eine leichte Hauptmahlzeit.

Zutaten (2-3 Vorspeisen)

200g gemischte Pilze:
 Perl-Champignons, Shii-take,
 Pleurotus, Gelber Pleurotus

Marinade:

2El Olivenöl
5cl weisser Balsamico
2-3 Zweige frischer Majoran
2-3 Zweige frischer Rosmarin
3-4 Knoblauchzehen (klein)
1Tl Zitronensaft
1/2Tl schwarzer Pfeffer gemahlen

Suppe:

2El Olivenöl
30g Zwiebel
1Tl Tomatenpüree

6dl Gemüsebouillon
1 handvoll italienische Petersilie
3-4 Datteltomaten

Zubereitung

Zähe Schaftenden des Pleurotus wegschneiden, die Hüte zu löffelgerechten Stücken zerzupfen. Die kleinen Champignons ganz belassen. Knoblauch hacken, Majoran und Rosmarin grob hacken.

Knoblauch, Rosmarin und Majoran in Olivenöl leicht andünsten. Pleurotus und Champignons kurz mitdünsten. Balsamico und Zitronensaft zugeben und mit Pfeffer würzen. Kurz aufkochen und auskühlen lassen. Ein paar Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank ziehen lassen.

Tomaten längs halbieren, Stielansatz herausschneiden. Tomaten in eine Gratinform legen, mit Herbes de provence und Kräutersalz würzen. Mit Olivenöl beträufeln. Im auf 120° vorgeheizten Ofen 1 1/2 Stunden gratinieren.

Marinierte Pilz abgiessen. Shii-take zu löffelgerechten Stücken schneiden, zähe Schaftteile wegschneiden. Dicke Schaftteile von den gelben Pleurotus in kleine Stücke schneiden. Petersilie grob hacken.

Zwiebel hacken und in Olivenöl glasig dünsten. Tomatenmark zugeben und unter Rühren anrösten, bis sich am Pfannenboden ein rötlicher Film zeigt. Bouillon zugießen und aufkochen und ein paar Minuten köcheln lassen. Petersilie dazugeben.

Pilze in Olivenöl ca. 3 Minuten anbraten. In die Bouillon geben und 10 Minuten köcheln lassen.

Pilzbouillon anrichten und 2-3 gratinierte Tomaten in die Bouillon legen.









