

## *Carpaccio van paddenstoelen voor 4 personen*



*Carpaccio van kastanje champignons, koraalzwam en fluweelpootje (Enoki)*

### Ingrediënten

#### Voor de reductie (warme dressing):

- 40 – 50 gr. gedroogd eekhoorntjesbrood
- 400 – 500 ml. kippenfond (voor 100% vega gebruik je groenten bouillon)
- 2 sjalotjes fijn gesneden
- 1 knoflookteen fijn gesneden
- 1 wijnglas droge Madeira (of ‘Medium dry’)
- Olijfolie
- Aceto balsamico
- 100 ml. room

#### Voor de crumble van Parmezaanse kaas

- 30 – 40 gram geraspte Parmezaanse kaas (*Parmigiano Reggiano*)

#### Voor de carpaccio

- 200 – 300 gram **rauw eetbare** paddenstoelen naar keuze (*Witte of kastanje champignons, Portabella's, eekhoorntjesbrood, Keizersamaniet*)

#### Om te garneren

- Handje koraalzwam
- 1 ‘bosje’ witte Enoki
- Frisee sla (krulandijvie) of als alternatief Little gem sla (‘Baby Romaine’)
- Enkele kleine takjes (de uiteinden met 3 blaadjes) platte peterselie
- Bieslookolie (van 1 flinke bos bieslook en goede olijfolie)
- Hazelnootolie / peper en zout uit de molen.

## *Carpaccio van paddenstoelen voor 4 personen*



*Carpaccio van Keizers amaniet (Amanita Caesarea)*

### **Bereiding**

Voorbereidingen (kan daags tevoren indien gewenst)

#### **Reductie / warme dressing:**

Wel het eekhoortjesbrood een half uur in lauw water. Zeef het eekhoortjesbrood en vang het welvocht op. Snij de gewelde paddenstoelen in kleine stukjes. Fruit de gesnipperde sjalot en de knoflook aan in wat olijfolie tot glazig, maar niet laten kleuren. Voeg de gewelde paddenstoelen toe en fruit tot al het vocht is verdwenen. Blus met Madeira en laat inkoken tot al het vocht verdampt is. Voeg de kippenfond en het welsap van het eekhoortjesbrood toe en laat inkoken tot ca. ¼. Zeef de reductie en voeg de room toe. Inkoken tot de warme dressing een licht stroperig consistentie heeft. Op smaak brengen met wat aceto balsamico, peper en zout.

#### **Crumble van Parmezaan**

Verwarm de oven op 180°C en schaaf de Parmezaan zeer fijn. Leg / strooi het schaafsel, zéér dun en plat verdeeld op bakpapier. Plaats de bakplaat in de oven en als de koekjes mooi goudkleurig zijn (na ca. 10 min.), zijn ze klaar. Direct op keukenpapier leggen en de bovenzijde afdeppen met keukenpapier. Op een rooster laten afkoelen en krokant laten worden.

#### **Bieslookolie**

Snij de bieslook fijn. Doe de gehakte bieslook met de olijfolie in een keukenmachine (bij 1 deel bieslook > 2 delen olie) en blender het geheel tot een mooie homogene massa. Op smaak brengen met wat zout. Door een zeefje drukken en (indien voorhanden) in een knijp- / doseerflesje overbrengen.

## *Carpaccio van paddenstoelen voor 4 personen*



*Carpaccio van eekhoortjesbrood 'under construction' in onze Funghi Kitchen*

### Bereiding

#### Opmaken van de borden

Schaaf de rauwe paddenstoelen zo dun mogelijk op de mandoline. Dresseer de plakjes op de borden als basis. Versier met de frisee sla, de koraalzwam en de Enoki (slechts enkele 'naaldjes'). Breng enkele druppeltjes van de bieslookolie aan en decoreer af met de crumble van Parmezaan.

#### À la minute

Napeer de warme dressing deels over de rauwe paddenstoelen en deels op het bord. Sprengel enkele druppels hazelnootolie (een eetlepel per bord) over de warme dressing. Een slag met de pepermolen en met de zoutmolen. **Eet smakelijk !!**

#### Andere 'krokantjes' . . .

Wij hebben deze carpaccio zelf ook al eens versierd met krokantjes van kippenhuid, van gebakken kippenlever, kwartelborst en ganzenlever. Ook een mooi stukje ossenhaas of rib-eye (z  r kort gebakken / aangekleurd en snel terug gekoeld) in flinterdunne plakjes gesneden, combineert perfect bij deze carpaccio.