Perlchampignon mariniert

dg: sg-ssg

Perlchampignon sind sehr kleine, weisse Zuchtchchampignon, mit geschlossenem Hut. Sie werden unverschnitten verarbeitet.

***6.5 dl Sud für 6 Gläser à 2 dl**
4 dl Chardonnay, nonbarrique
1 dl Wasser
3 dl Apfelbalsamico
2 Lorbeerblätter
2 Gewürznelken
4 Wacholderbeeren
5 g Senfkörner, ganz
2 g Korianderkörner, ganz
3 g schwarze Pfefferkörner Vietnam
1 g Thym, getrocknet
15 g Salz
8 g Zucker

Sud 15 Minuten zugedeckt aufkochen, dann 30 Minuten ziehen lassen.

20 g Knobli, feingehackt
100 g Schalotten, feingehackt
1.2 dl Olivenöl, Toscana
2 kg **Perlchampignon, Agroform oder Hugo Dubno, Engrosmarkt ZH
10 g Kapern
40 g Alpenkräuter, Swiss Alpine Herbes, Därstetten
20 g Paprika edelsüss

Schalotten und Knobli im Olivenöl anziehen.
Pilze 5 Minuten in 3 L Salzwasser (mit 30 g Salz) abkochen, abtropfen, anschliessend mit dem Gewürzöl und den obigen Zutaten mischen.
Je 140 g in 2 dl-Gläser abfüllen und mit dem heissen *Sud bedecken.
Gläser verschliessen und 40 Minuten bei 85 Grad im Ofen sterilisieren. Min. 2 bis 3 Monate im Dunkeln marinieren lassen.