

# Gebratene Pilze mal anders – als herzhaftes Shiitakepilz-Macarons

Pilze in der Pfanne braten ist immer eine gute Idee. SWR4 Koch Jörg Ilzhöfer zaubert daraus ein Gericht aus Pilzköpfen, gefüllt mit gewürztem Kalbfleischbrät, die von der Form an Macarons erinnern. Das Shiitakepilz-Rezept ist auch eine leckere Vorspeise.

Schwierigkeitsgrad: leicht  
Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer  
Portionen: 4

## Zutaten für die Pilz-Macarons:

- 24 Shiitakepilze
- 200 g Kalbsbrät
- 1/2 TL Oregano (getrocknet)
- 1 TL frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, gehackt)
- 1/2 TL Zitronenabrieb
- 1 EL Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer

## Zutaten für das Gemüse:

- 500 g grüner Spargel (Thai-Spargel)
- 5 EL Olivenöl
- 10 EL Sojasoße
- Puderzucker

## Zubereitung der Pilze:

Die Shiitakepilze säubern, die Stiele mit einem scharfen Messer abschneiden und dann die Köpfe nach Größe sortieren.

*Tipp: Statt Shiitakepilze können Sie auch **Champignons verwenden**. Dann werden die "Macarons" etwas dicker.*

Für die Füllung das Brät mit dem Oregano, den Kräutern, dem Zitronenabrieb und Salz und Pfeffer gut abschmecken.

*Tipp: Statt Kalbsbrät können Sie auch **Bratwurst- oder Fleischkäse-Brät verwenden**. Der **Kalbfleischanteil sollte aber sehr hoch sein**, damit die Füllung einen feinen Geschmack erhält.*

Die gewürzte Masse kommt in einen Spritzbeutel, dann damit eine Hälfte der Pilzkappen füllen.

*Tipp: Die Füllung bekommt einen asiatischen Hauch, wenn Sie noch etwas geriebenen Ingwer dazugeben.*

Anschließend eine zweite Kappe vorsichtig daraufsetzen – wie bei Macarons. Die gefüllten Macarons in Sonnenblumenöl von beiden Seiten anbraten und dann bei 150 Grad im Backofen für zirka zehn Minuten fertig garen.

#### **Zubereitung der Gemüse-Beilage:**

Den grünen Spargel putzen und einen Teil der Enden abschneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl den Spargel zirka acht bis zehn Minuten leicht anbraten. Mit Puderzucker - für etwas Glanz - bestäuben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sojasoße bei mäßiger Hitze dicklich einkochen.

#### **Pilz-Macarons mit Gemüse servieren:**

Die Pilz-Macarons aus dem Ofen nehmen und die Oberseiten mit der reduzierten Sojasoße bestreichen. Auf dem grünen Spargel anrichten und mit einigen Tropfen Sojasoße beträufeln.