

Taeko's Shii-take Rezept

Große, flache Pfanne mit Deckel, Holzgabel

3 EL Zucker karamelisieren (trocken erhitzen, bis Zucker schmilzt und braun wird;
nicht zu stark bräunen, sonst wird er schnell bitter)
ca. 1 dl. Wasser zum Ablöschen, in einem Guss in die Pfanne geben.
Warten, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

2 EL Soja-Sauce oder Maggi Würze dazugeben. In Japan gibt man noch ca. 3 EL Mirin zu, eine alkoholische Flüssigkeit (ca. 14%) aus Reiswein. Es geht auch ohne, oder man gibt etwas Bier in die Pfanne.

Frische Shii-take Hüte von den Stielen befreien und mit den Lamellen nach unten in die Flüssigkeit geben, bis der ganze Boden bedeckt ist. Abgeschnittene Stiele mitkochen.

Deckel drauf und während ca. 10 Min. sanft köcheln lassen. Danach Hüte umdrehen und nochmals ca. 5 Min. köcheln. Deckel auf, damit die restliche Flüssigkeit eindicken kann (braucht ca. 5 Min., Herdplatte kann schon ausgeschaltet werden.)

Diese Shii-take schmecken hervorragend zu asiatischem Klebreis (sushi) oder anderem Reis, aber auch auf einem Salat-, Früchte- oder Käseteller (z.B. mit einer reifen Birne, einem Stück Käse und einem feinen Brot). Zum Aperitif schneide ich grosse Hüte in 4 Teile und gebe Zahnstocher zum Aufstochern dieser Pilzhutviertel. Man kann die so zubereiteten Pilze im Kühlschrank mehrere Tage lagern.