

## Vorspeisen



## TARTAR VON SHITAKEPILZEN AN SALAT

3 Shitakepilze	Die Shitakepilze in kaltem Wasser einweichen. Wasser aufbewahren.
½ Teel Butter	Die Butter erhitzen, Pilze, Ingwer, Zwiebel und Knoblauch darin an dünsten.
½ Teel gehackter frischer Ingwer	Mit dem Reiswein ablöschen, die Sojasauce hinzugeben und mit etwas Einweichwasser angießen. Kurz garen bis die Flüssigkeit verdunstet ist und die Mischung gar ist.
½ kl. Zwiebel	
1 Knoblauchzehe	Mit der Sesamsaat mischen und das Sesamöl unterrühren.
2 Teel Sojasauce	
1 Eßl Reiswein	
1 Teel Sesam	Das Tartar auf einem chinesischen Suppenlöffel servieren. Hierzu passt grüner Salat in feine Streifen geschnitten. Mit einer Vinaigrette aus Sesamöl, Sojasauce Ingwer, weißer Balsamico
1 Eßl Sesamöl	