

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Karfiolsalat mit Pinienkernen, Granatapfel und Shiitakepilz-Macarons

**Koch: Christian Göttfried**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Macarons

- 16 Shiitakepilze
- Olivenöl zum Anbraten
- 1 EL Butter
- 4 Stk. Ziegenfrischkäse
- Salz

Für den Salat

- 1 Karfiol
- Olivenöl zum Anbraten
- 100 ml Sojasauce
- Saft einer Limette
- Pfeffer aus der Mühle

Für die Garnitur

- 1 kl. Zweig Minze
- 1 Zweig Blattpetersilie
- 2 EL Pinienkerne

Quelle: ORF extra

- 2 EL Granatapfelkerne

### Zubereitung

1. Für den Salat zuerst die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Sobald sie etwas Farbe genommen haben vom Herd nehmen und in eine Schüssel geben.
2. Die Sojasauce in einen Topf geben und so lange einkochen lassen, bis sie eine dickliche Konsistenz erhält, danach vom Herd nehmen.
3. Dann den Karfiol vom Strunk befreien und in sehr kleine Röschen schneiden. Diese anschließend in einer Pfanne in etwas Olivenöl etwa 10 anbraten, danach herausnehmen und in eine Schüssel geben. Den gebratenen Karfiol mit etwas Limettensaft, frischem Pfeffer und ein wenig reduzierter Sojasauce marinieren.
4. Die Shiitakepilze von den Stielen befreien, halbieren, salzen und in einer Pfanne in etwas Butter und Olivenöl anbraten. Danach die Pilze aus der Pfanne nehmen, je zwei Hälften mit etwas Ziegenfrischkäse füllen, diese zusammenkleben und anschließend im Rest der reduzierten Sojasauce schwenken.
5. Zum Schluss den Karfiolsalat in einem tiefen Teller anrichten, die gerösteten Pinienkerne, etwas feingehackte Minze und Petersilie sowie die Granatapfelkerne darüberstreuen und die Shiitakepilz-Macarons darauf platzieren.