Japanisches Omelette

Ein raffinierter Ausflug nach Fernost mit gemischten Pilzen.

Zutaten:
für 4 Portionen

- 12 Eier
- 180 g braune Champignons
- 180 g Shitake
- 180 g Pfifferlinge
- 4 TL Sesamsamen
- 6 EL Soja Sauce
- 2 TL Honig
- 5 TL Kokosöl
- 400 g Jasminreis

Salz und Pfeffer

Zum Garnieren:

- 1 Möhre
- 1 Spitzpaprika
- 1 Frühlingszwiebel

Zubereitung:

Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Karotten fein reiben, idealerweise mit einer Microplane oder einer Mandoline. Die gewaschene Paprika in feine Streifen schneiden, ebenso die geputzte Frühlingszwiebel. Den Reis waschen und mit gesalzenem Wasser nach Anleitung kochen. Die Pilze in einer Pfanne mit dem Kokosöl bei hoher Temperatur ca. 10 Minuten braten. Dann die Hitze reduzieren und Honig sowie Soja Sauce zugeben. Für weitere 3-4 Minuten braten. In einer Schüssel beiseite stellen. Die Eier verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
4 Omelettes braten. Die fertigen Omelettes zur Hälfte mit je ¼ der Pilze belegen, mit Sesam bestreuen und falten. Den Reis auf 4 Tellern anrichten, jeweils ein Omelette daneben und mit der Paprika, der Möhre und der Frühlingszwiebel garnieren. Nach Belieben mit Soja Sauce servieren.

www.rhpz.de | info@rhpz.de
Milchweg 66 | 47608 Geldern | +49 2831 97432-0

RPZ
Rheinische Pilz-Zentrale