

Austernpilz-Salat „Backhendl-Style“

Zu Gast: Martin Kintrup

Austernpilz-Salat „Backhendl-Style“ by Martin Kintrup. Austernpilze bringen für diese Neuinterpretation des österreichischen Klassikers alles mit: feine Fasern und eine Form, die sich perfekt panieren lässt. Goldbraun ausgebacken erinnern sie tatsächlich an Backhendl – nur leichter, zeitgemäßer und mit genau dem Überraschungseffekt, den man gern auf dem Teller hat. Mehr köstliche Rezepte gibt´s in Martin Kintrups Buch "PILZKÜCHE" - erschienen im LV-Verlag.

Vorbereitung 40 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 80 Min. · 4 Portionen

Zutaten

Gebackene Austernpilze

Salz & Pfeffer

außerdem

Kästchen Kresse

Feldsalat & Dressing

Salz/Pfeffer

1 TL Honig

1 TL Senf

3 EL Apfelessig

4 EL Kürbiskernöl

150 g Feldsalat

Ringelbete

Salz, Pfeffer

2 EL neutrales Öl (z.B. Sonnenblumen- oder Rapsöl)

1 TL Honig

2 EL Weißweinessig

250 g Ringelbete

Gebackene Austernpilze

Öl zum Ausbacken

Kartoffelsalat

800 g festkochende Kartoffeln

Gebackene Austernpilze

1 TL Paprikapulver edelsüß

120 g Semmelbrösel

2 Eier (Größe M)

4 EL Weizenmehl (Type 405)

400 g Austernpilze

Kartoffelsalat

Salz und Pfeffer

4 EL Rapsöl

2 TL mittelscharfer Senf

3 EL Weißweinessig

2 TL Zucker

250 ml Gemüsebrühe

1 rote Zwiebel

Salz

Zubereitung

- 1.** Die Kartoffeln gründlich waschen und in einem Topf knapp mit Salzwasser bedeckt zum Kochen bringen. Mit schräg aufgelegtem Deckel bei schwacher Hitze etwa 20 bis 25 Minuten gar köcheln lassen.
- 2.** Währenddessen die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln.
- 3.** Die Brühe in einem kleinen Topf erhitzen, Zwiebelwürfel und Zucker zugeben und kurz aufkochen lassen, damit die Zwiebeln milder werden. Den Topf vom Herd nehmen.
- 4.** Die Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und noch heiß pellen. Die noch warmen Kartoffeln in Scheiben schneiden oder hobeln und in eine große Schüssel geben.
- 5.** Essig, Senf und Öl unter die Zwiebelbrühe rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die heiße Marinade sofort über die warmen Kartoffeln gießen. Alles vorsichtig vermengen und den Salat mindestens 1 Stunde ziehen lassen.
- 6.** Die Ringelbete schälen und in dünne Scheiben hobeln. Mit Essig, Honig und Öl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und etwas ziehen lassen.
- 7.** Den Feldsalat putzen, gründlich waschen und trocken schleudern. Für das Dressing Kürbiskernöl, Apfelessig, Senf und Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 8.** Die Austernpilze putzen und größere Exemplare längs halbieren.
- 9.** Drei tiefe Teller vorbereiten: Mehl in den ersten Teller geben, die Eier im zweiten Teller verquirlen und die Semmelbrösel im dritten Teller mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer mischen.
- 10.** Die Pilze zuerst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und anschließend in den Bröseln panieren.
- 11.** In einer großen Pfanne etwa 1 cm hoch Öl erhitzen. Die panierten Pilze darin portionsweise 3 bis 4 Minuten goldbraun ausbacken, dabei einmal wenden.
- 12.** Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Kartoffelsalat noch einmal durchrühren und erneut abschmecken.
- 13.** Zum Servieren den Feldsalat mit dem Dressing mischen und jeweils auf eine Seite von vier Tellern verteilen.
- 14.** Kartoffelsalat jeweils in die Mitte setzen. Die marinierten Ringelbete und die gebackenen Austernpilze auf der anderen Seite anrichten.

15. Kresse abschneiden und darüberstreuen.

16. TIPP: Die panierten Pilze immer portionsweise ausbacken. So bleibt das Öl heiß genug und die Pilze bekommen eine goldene, knusprige Hülle statt einer schweren, fettigen Kruste.