

Portobello, Tomaten-Salsa, Petersilien-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die panierten Pilze:

4 Portobello-Pilze à 120 g	2 Eier	3 EL Milch
100 g Semmelbrösel	100 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Knoblauchpulver
rosenscharfes Paprikapulver	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Paradeiser-Paprika-Salsa:

500 g Fleischtomaten	1 rote Paprikaschote	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
Olivöl	Chili	Salz, Pfeffer

Für die Petersilienkartoffeln:

200 g kleine Drillinge	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 EL Butter
Salz		

Für den Pecorino-Kräuter-Chip:

60 g Pecorino	$\frac{1}{2}$ TL Fenchelsamen	$\frac{1}{2}$ TL getrock. Oregano
$\frac{1}{2}$ TL getrock. Thymian	Pfeffer	

Für die panierten Pilze: Die Fritteuse einschalten und das Öl auf 170 Grad erhitzen. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Stiele der Pilze herausschneiden. Pilze auf der Unterseite leicht salzen und pfeffern. Eier, Milch und Knoblauchpulver verquirlen. Mehl und Semmelbrösel auf jeweils einen Teller geben. Mehl mit Paprikapulver würzen. Pilze zuerst im Mehl wenden, nacheinander durch das Ei ziehen und in den Bröseln wälzen. Erneut durch Ei und Brösel ziehen und die Panierung leicht andrücken. Anschließend in die Fritteuse geben und goldbraun herausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Paradeiser-Paprika-Salsa: Tomaten halbieren und das Fruchtfleisch mit einer Reibe abreiben.

Paprika schälen, Strunk entfernen, von Scheidewänden und Kernen befreien und in kleine Stücke schneiden.

Schalotten und Knoblauch abziehen und klein hacken. Olivöl in einen Topf geben und Schalotte und Knoblauch darin etwas anbraten. Paprika dazugeben und kurz mitbraten. Jetzt das Tomatenfleisch dazugeben.

Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und zur Salsa geben.

Solange köcheln lassen, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist.

Kräuterzweige herausnehmen und mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Petersilienkartoffeln: Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Drillinge waschen, halbieren und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen.

In einem Topf die Butter schmelzen. Drillinge mit der Petersilie in den Topf geben, etwas durchschwenken und salzen.

Für den Pecorino-Kräuter-Chip: Käse reiben. Fenchelsamen im Mörser fein zermahlen. Käse mit den Fenchelsamen, Pfeffer, Oregano und Thymian mischen. Die Käse-Kräutermischung auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech in Form bringen. Im Ofen für etwa 5-10 Minuten backen und knusprig gold werden lassen.

Simon Skerlan am 24. August 2022