

# Pilze im Tempura-Mantel mit Kartoffel-Lauch-Püree

**Für zwei Personen**

**Für den Tempurateig:**

150 g große Kräuterseitlinge	50 g Maismehl	100 g Weizenmehl
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	1 EL Sesamsamen	1 TL schwarzes Tahin
1 TL Olivenöl	Öl	

**Für das Püree:**

250 g mehligk. Kartoffeln	1 große Stange Poree	2-3 EL Butter
50 ml Soja-Cuisine	Salz	

**Für den Ketchup:**

110 g Brombeeren	60 g Datteln, ohne Stein	1 Msp. gemahl. Zimt
$\frac{1}{2}$ Msp. gemahl. Piment	$\frac{1}{2}$ Msp. gemahl. Gewürznelken	1 TL Balsamico Bianco
Salz		

**Für den Tempurateig:**

Das Maismehl mit Weizenmehl und Salz vermengen. Anschließend Backpulver unterrühren und mit Wasser nach und nach anrühren, bis ein cremiger Teig entsteht. Es darf nicht zu flüssig und nicht zu fest sein und soll an einen dicken Pfannenkuchenteig erinnern.

Öl in einem Topf erhitzen.

Eine Hälfte des Teiges mit Sesamsamen mischen, die zweite Hälfte mit Tahin verrühren.

Kräuterseitlinge in dünne Scheiben schneiden. Die Hälfte der Pilze in den hellen Tempurateig tauchen, die restlichen Pilze in den schwarzen Teig tauchen.

Pilze in heißem Fett goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für das Püree:**

Kartoffeln schälen und klein würfeln. Lauch kleinschneiden und waschen.

Beides in separaten Töpfen ca. 20 Minuten kochen. Lauch, Butter und Soja-Cuisine pürieren, danach die Kartoffeln zugeben und stampfen, bis ein sämiges Püree entsteht und keine Stückchen mehr zu finden sind. Mit Salz würzen.

**Für den Ketchup:**

Zimt, Piment und Nelken mit einem Esslöffel Wasser kurz aktivieren, dann in einem kleinen Topf erhitzen. Sud mit Datteln und Brombeeren pürieren. Am Ende mit Salz und Balsamico Bianco abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christina Geuking am 02. März 2023