

# Panierte Austernpilze mit Kartoffel-Gurkensalat

**Für zwei Personen**

**Für die Austernpilze:**

200 g Austernpilze	1 Ei	50 g Panko
2 EL Mehl, 405	1 TL Paprikapulver	Öl, Salz, Pfeffer

**Für den Kartoffel-Gurken-Salat:**

250 festk. Kartoffeln	$\frac{1}{4}$ Salatgurke	1 Schalotte
$\frac{1}{2}$ TL m.-scharfer Senf	150 ml Gemüesfond	1 EL Weißweinessig
1 EL Rapsöl	25 g Schnittlauch	1 Lorbeerblatt
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

**Für das Preiselbeerkompott:**

200 g TK-Preiselbeeren	2 Orangen, Saft	100 g Zucker
------------------------	-----------------	--------------

**Für die Gremolata:**

1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Abrieb	1 Bund glatte Petersilie
2 EL neutrales Öl	Salz	

**Für den scharfen Tomaten-Dip:**

2 große Tomaten	1 Schalotte	1 EL Tomatenmark
$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken	Öl	Salz, Pfeffer

**Für die Austernpilze:**

Die Austernpilze putzen und mit einem Nudelholz etwas plätten.

Anschließend mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Ei verquirlen.

Austernpilze im Mehl wenden, durch das Ei ziehen und mit Panko panieren. In einer heißen Pfanne in Öl braten, bis sie von beiden Seiten goldbraun sind.

**Für den Kartoffel-Gurken-Salat:**

Gurke schälen und in 2 mm dicke Scheiben hobeln. Gurkenscheiben salzen und zur Seite stellen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Sud bestehend aus Gemüesfond, Weißweinessig, Zucker, Salz, Pfeffer, Essig und Schalotte in einer großen Pfanne zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen, in 3 mm dicke Scheiben hobeln und in den kochenden Sud geben. Rund 25 Minuten kochen. Verdunstet die Flüssigkeit in der Kochzeit, mit Wasser schluckweise nachfüllen, bis die Kochzeit erreicht ist und die Kartoffeln weich sind.

Das ausgetretene Wasser der Gurke abgießen und mit dem Pfanneninhalt, dem Schnittlauch und 1 EL Öl vermengen.

**Für das Preiselbeerkompott:**

Orangen auspressen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Ist dieser goldbraun, mit Orangensaft ablöschen. Anschließend Preiselbeeren hinzufügen und einkochen lassen.

**Für die Gremolata:**

Stiele der Petersilie abschneiden und die Blätter fein hacken. Danach in eine Schüssel geben. Knoblauch abziehen und in die Schüssel pressen.

Öl hinzugeben und mit Salz würzen. Schale einer Zitrone abreiben und ebenfalls untermischen.

**Für den scharfen Tomaten-Dip:**

Tomaten kreuzweise einschneiden und in kochendes Wasser geben, bis sich die Schale löst. Tomaten aus dem heißen Wasser holen, abschrecken, Schale und Strunk entfernen und in kleine Stücke schneiden. Schalotte abziehen, fein hacken und in einer Pfanne in Öl anbraten. Chiliflocken hinzugeben. Anschließend das Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls mit anbraten, bevor dann die Tomatenstücke dazukommen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und einkochen lassen.

Lena Werthmann am 07. Mai 2025