

Panierte Austern-Pilze mit Avocado-Creme und Tomaten-Dip

Für 2 Personen

8 Austernpilze, groß	1 Kirschtomaten	1 Avocado
100 g Pinienkerne	2 Eier	200 g Butterschmalz
200 ml Sahne	2 EL Tomatenmark	1 EL Gin
0,5 Bund glatte Petersilie	1 Prise Chiliflocken	50 ml Olivenöl
Mehl	Paniermehl	Cayennepfeffer
schwarzer Pfeffer, Salz		

Die Austernpilze säubern. In einen Topf das Mehl, das Ei, und das Paniermehl geben und vermischen. Anschließend die Austernpilze darin wenden. Die Avocado aufschneiden und das Avocadofleisch herausnehmen. Anschließend das Avocadofleisch in eine Schüssel geben. Die Pinienkerne in einer Pfanne kurz anbraten. Die Pinienkerne, das Avocadofleisch, etwas Salz und etwas Chili zusammen in den Mixer geben und vermengen. Anschließend etwas Olivenöl hinzugeben. Die Schlagsahne mit einem Rührbesen aufschlagen. Mit dem Tomatenmark, dem Gin, Salz und Cayennepfeffer vermischen. Eine Pfanne mit Butterschmalz heiß werden lassen, anschließend die panierten Austerpilze hineingeben und goldbraun ausbacken. Die Austernpilze auf einem Teller anrichten und mit dem Avocado- und dem Tomatendip garnieren.

Hannelore Ille am 17. April 2012