

Austernpilze mit Honig-Quitten und Cranberry-Couscous

Für 4 Personen

2 EL getrocknete Cranberrys	3 EL Haselnusskerne	2 kleine Quitten
1 Stange Zimt	2 EL Honig	Salz
2 Lauchzwiebeln	Rapsöl	150 g Instant-Couscous
375 ml Pfefferminztee	400 g Austernpilze	2 Eier
1 TL getrock. Thymian	1 Prise Muskatnuss	Pfeffer
7 EL Semmelbrösel	40 g Butter	4 TL Wildpreiselbeer-Kompott
Außerdem:	getrock. Cranberrys	Thymianblättchen

Cranberrys in einer Schale knapp mit kochendem Wasser übergießen und ziehen lassen.
Haselnusskerne in einer Pfanne trocken rösten. Auf ein Geschirrtuch geben und reiben, bis sich die braunen Häutchen lösen.
Haselnüsse grob hacken.
Quitten mit einem sauberen Geschirrtuch gründlich reiben, sodass dabei der feine weiße Flaum abgerieben wird. Quitten halbieren und schälen.
Quittenhälften und Zimtstange in einen Topf geben. Knapp mit Wasser bedecken. Honig und eine Prise Salz zugeben. Zugedeckt aufkochen und bei schwacher Hitze 15 Minuten köcheln lassen.
Quitten mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben, etwas abkühlen lassen.
Mit einem Kugelausstecher das Kerngehäuse, sowie nach Belieben Blütenansatz und Stängel aus den Quittenhälften auslösen. Quittenhälften wieder in den heißen Sud legen, weitere ca. 15 Minuten zugedeckt gar ziehen lassen.
Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Etwas Lauchgrün für die Garnitur beiseite legen.
In einer Pfanne 1 EL Rapsöl erhitzen. Die Lauchzwiebelringe darin 2 Minuten andünsten. Den Couscous dazugeben, kurz mitdünsten und mit dem Pfefferminztee ablöschen.
Cranberrys abtropfen lassen und untermischen. Alles zugedeckt 10 Minuten bei schwacher Hitze ausquellen lassen.
Währenddessen Austernpilze abreiben und nach Bedarf putzen.
Die Eier in einem tiefen Teller mit einer Gabel verquirlen.
Thymian, Muskatnuss, $\frac{1}{2}$ TL Salz, Pfeffer und Semmelbrösel in einem weiteren Teller vermengen. Pilze zunächst im Ei, dann in der Bröselmischung wenden.
In einer weiten beschichteten Pfanne ca. 5 EL Öl erhitzen. Die Pilze darin auf jeder Seite 2-3 Minuten goldgelb braten. Mit etwas Salz würzen.
Quitten aus dem Sud heben und zugedeckt warm halten.
Zimtstange aus dem Sud entfernen. Sud offen sirupartig einkochen. Hälfte der Butter unterrühren und mit 1 Prise Salz und Pfeffer abschmecken.
Fertig gegarten Couscous mit einer Gabel auflockern und restliche Butter unterheben. Eventuell noch etwas Wasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 19 Etwa $\frac{2}{3}$ der Haselnüsse unter den Couscous mischen. Couscous mit einem Garnierring auf Tellern verteilen. Mit übrigem Lauchzwiebelgrün bestreuen.
Preiselbeer-Kompott in die Quittenhälften füllen.
Quittenhälften und panierten Pilzen neben dem Couscous anrichten, Quittensirup angießen. Mit restlichen Haselnüssen und nach Belieben einigen Cranberrys und Thymianblättchen bestreuen und servieren.

Christina Richon am 11. November 2019