

Gebackene Austernpilze auf Apfel-Granatapfel-Salat

Für vier Portionen

| | | |
|------------------------------|---------------------|--------------------------------|
| 2 Granny Smith Äpfel | 1 Granatapfel | 1 Schalotte |
| 2 Stangen Frühlingslauch | 100 g Zuckerschoten | $\frac{1}{4}$ Ananas, geschält |
| 2 Strauchtomaten | 3 EL Reisweinessig | 3 EL Olivenöl |
| Salz, Pfeffer | 1 EL Ahornsirup | 3 Schalen Shiso Kresse |
| 12 schöne große Austernpilze | 100 g Mehl | 100 ml Sojamilch |
| 2 TL Currypulver | 200 g Semmelbrösel | 500 ml Rapsöl |

Die Äpfel waschen, entkernen und kleinwürfeln. Den Granatapfel an der Blüte abschneiden, die Schale einritzen und den Granatapfel aufbrechen. Die Kerne herausklopfen.

Die Schalotte schälen und in dünne Spalten schneiden. Den Frühlingslauch putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Zuckerschoten in Streifen schneiden, Ananas würfeln.

Tomaten halbieren, Kerngehäuse auskratzen, Hälften in Streifen schneiden. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen. Aus dem Essig, Ahornsirup und Olivenöl eine Vinaigrette anrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat damit marinieren.

Das Rapsöl in einem Topf auf etwa 160 Grad erhitzen. Die Milch in einer flachen Schale mit dem Currypulver verquirlen. Die Austernpilze putzen und trocken abreiben. Die Pilze zuerst in Mehl wenden, dann durch die Sojamilch ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Anschließend im heißen Fett goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Den Apfel-Granatapfel-Salat auf einer Platte anrichten, die Austernpilze darauf legen und mit der Shiso Kresse bestreuen.

Johann Lafer am 26. März 2016