

Gebackene Pilze mit gebratenem Bacon

Für 2 Portionen

Für den Tempurateig:

100 g Mehl	100 g Speisestärke	1 Msp. Backpulver
1 Ei	270 ml eiskaltes Mineralwasser	

Für alles andere:

80 g Austernseitlinge	1 Bund Frühlingszwiebeln	5 Scheiben Bacon
1 Knoblauchzehe	100 g Crème-fraîche	1 Zitrone
Butter, Salz, Pfeffer	Speiseöl	

Mehl, Speisestärke, Backpulver und ein Eigelb vermengen und mit eiskaltem Mineralwasser aufgießen. Alles zu einem bröckeligen Teig verrühren. Er sollte auf keinen Fall glatt gerührt werden, sondern schön klumpig bleiben.

Tipp:

Man kann auch Rosmarin, Thymian oder Curry in den Teig geben, je nach Geschmack und Belieben.

Die Austernseitlinge putzen und durch den Teig ziehen. Danach die Pilze in Öl ausbacken, bis sie kross sind und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Für die Beilage das Grüne der Frühlingszwiebel in kleine Ringe und den Bacon in Streifen schneiden. Beides mit Butter in der Pfanne anschwitzen, etwas Pfeffer und fein gehackten Knoblauch hinzufügen und alles solange vermengen, bis es richtig schön cremig ist.

Die ausgebackenen Pilze abschließend mit Salz und Pfeffer würzen und danach formschön auf Tellern anrichten. Darüber die Zwiebel-Bacon-Mischung geben. Für den besonderen Geschmack Crème-fraîche mit Zitrone abschmecken und über das Gericht träufeln.

Steffen Henssler am 16. Dezember 2013