

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Gebackene Austernpilze mit pannonisch-mediterranem Nudelsalat

Koch: Peter Müller

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Nudelsalat

- 500 g Fregola Sarda (alternativ: Orecchiette oder Risoni)
- 50 g Pinienkerne
- 1 Glas in Öl eingelegte, halbgetrocknete Paradeiser
- 50 g grüne Oliven (ohne Stein)
- 50 g Gänseschnabel-Paprika
- 50 g eingelegte Süßkartoffeln (fermentiert)
- 2-3 eingelegte Knoblauchblüten (äußere Schicht schälen)
- eine Handvoll frisches Bohnenkraut oder Oregano
- ein Schuss Olivenöl
- grobes Meersalz

Für die Marinade

- 250 g Mehl (glatt)
- 1 TL Knoblauchpulver
- 2 TL Meersalz

- 1 TL Cayennepfeffer
- 2 TL Oregano (getrocknet)
- 500 ml Buttermilch

Für die knusprigen Austernpilze

- 500-600 g große Austernpilze
- 200 g Mehl (glatt)
- 200 g Pankobrösel
- 50 g Vollkornbrösel
- Salz
- Pfeffer

Für die Gewürzmischung zum Bestreuen

- 1 Teil geräuchertes Paprikapulver
- 2 Teile süßes Paprikapulver
- ½ Teil Cayennepfeffer
- ½ Teil Ingwerpulver (nach Geschmack)

Zubereitung

1. Für den Nudelsalat zuerst die Fregola Sarda in einem Topf in reichlich Salzwasser nach Anleitung bissfest kochen und danach abgießen. Währenddessen die Pinienkerne in eine feuerfeste Form geben und trocken bei 180° C Umluft im Rohr rösten, danach herausnehmen und leicht abkühlen lassen.

2. Dann die Kräuter und die Pinienkerne hacken. Die eingelegten Paradeiser, grünen Oliven, die Gänseschnabel-Paprika, die Süßkartoffeln und die eingelegten Knoblauchblüten in kleine Würfel schneiden und mit der Fregola Sarda, den Kräutern und den Pinienkernen vermengen. Einen Schuss Olivenöl begeben und mit grobem Meersalz abschmecken.

3. Für die Austernpilze eine Marinade herstellen. Hierfür das Mehl, das Knoblauchpulver, das Meersalz, den Cayennepfeffer, das Oregano und die Buttermilch in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen gut durchrühren.

4. Nun die geputzten Austernpilze im Ganzen durch die Marinade ziehen, sodass diese auch zwischen die Lamellen kommt, und die Pilze danach in einer Mischung aus Mehl, Pankobröseln, Vollkornbröseln, Salz und Pfeffer panieren.

5. Die marinierten Austernpilze anschließend in 170° C heißem Rapsöl in der Fritteuse oder in einem Topf knusprig ausbacken – Achtung: wenn das Öl heißer als 170° C ist, wird es bitter). Wenn sie eine goldbraune Farbe haben herausnehmen, auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und mit einer Gewürzmischung aus geräuchertem und süßem Paprikapulver Cayennepfeffer und Ingwerpulver bestreuen.

6. Zum Schluss den Nudelsalat mittig auf einem flachen Teller anrichten und je 2-3 knusprige Austernpilze darauflegen.