



## **Marinierte Austernpilze im krossen Kartoffelmantel mit Maronen-Avocadocreme und Pflücksalat**

### **Zutaten für vier Portionen**

500 g Austernpilze  
Saft von 1 Zitrone  
2 EL Walnussöl  
Knoblauchsatz

### *Für die Panade*

3 Eier (L)  
4 EL Maismehl  
150 g Kartoffelchips  
1/2 TL Chliflocken  
Olivenöl zum Ausbacken

### *Für den Salat*

300 g Pflücksalat  
100 g Maronen (küchenfertig)  
1 Avocado  
2 EL Joghurt-Mayonnaise  
1 EL gehackter, frischer Koriander  
Salz, Pfeffer

### *Für die Marinade*

80 ml Kalbsfond  
2 EL Olivenöl  
4 EL Obstessig  
1 TL gerebelter Thymian  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung** (circa 35 Minuten)

Die Austernpilze mit dem Pinsel reinigen und mit der Marinade aus Zitronensaft, Walnussöl und Knoblauchsatz beträufeln. Kurz einwirken lassen, die Pilze in Mehl wenden und durch verschlagenes Ei ziehen. Diese in der Mischung aus fein zerkrümelten Kartoffelchips und Chili panieren.

Die entsteinte und geschälte Avocado zusammen mit den Maronen fein pürieren. Etwas Zitronensaft, Koriander und Mayonnaise hinzufügen und zu einer Creme aufbereiten. Dann diese dezent mit Salz und Pfeffer würzen. Alle Zutaten der Marinade miteinander verrühren und über den Salat verteilen. Die Austernpilze ausbacken, den Salat ringsum setzen und die Creme dazu reichen.