



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.