



Thomas Bößem

Gebackene Austernpilze "Kibbeling Style" mit Pommes frites und Remoulade & Schokomilch "holländische Art"

Zutaten für zwei Personen

Für die gebackenen Austernpilze:

- 400 g Austernpilze
- 2 Eier
- 150 ml helles Bier
- Neutrales Öl, zum Frittieren
- 150 g Mehl
- 1 EL Speisestärke
- 15 g Noriblätter
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- ½ TL Cayennepfeffer
- 1 Prise Kala Namak
- Salz, aus der Mühle

Die Noriblätter fein mahlen und mit Mehl, Salz, Cayennepfeffer, Kala Namak, Paprikapulver und Knoblauchpulver in einer Schüssel vermengen. Eier und eiskaltes Bier unter Rühren hinzugeben und zu einem glatten Teig verquirlen. Den Teig 20 Minuten quellen lassen. Die Austernpilze in mundgerechte Stücke zupfen, bemehlen und durch den Teig ziehen. Im heißen Fett frittieren.

Für die Pommes frites:

- 400 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 100 ml Essig
- Salz, aus der Mühle

Essig in einem Liter Wasser mit etwas Salz aufkochen. Kartoffeln in Streifen schneiden und in das Wasser geben, sobald es kocht. Die Hitze reduzieren und 5 Minuten köcheln lassen. Im Anschluss trocken tupfen und für ca. 7 Minuten im 150 Grad heißen Fett frittieren. Danach gut abtropfen lassen und nach ca. 5 Minuten bei 180 Grad für weitere 2 Minuten frittieren. Sofort salzen.

Für die Remoulade:

- 10 g Gewürzgurken
- 15 g Kapern
- ¼ Zitrone, Saft
- 100 ml Sojadrink
- 1 TL Senf
- 200 ml Sonnenblumenöl
- 1/8 Bund Dill
- 1/8 Bund glatte Petersilie
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sojadrink und Senf mit einem Stabmixer verrühren. Unter kontinuierlicher Zugabe des Sonnenblumenöls weitermixen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Kapern und Gewürzgurken klein schneiden und hinzugeben. Dill und Petersilie hacken und beifügen. Einen Spritzer Zitronensaft hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Schokodrink:

- 70 g Zartbitterschokolade, 60 %
- 380 ml Vollmilch
- 20 ml Sahne
- 1 TL Zucker
- ½ TL Zimt

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Sahne leicht aufschlagen. Schokolade mit Sahne, Zucker und Zimt vermengen. Vollmilch bis zur gewünschten Konsistenz hinzugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.