



## Zuchtpilzgerichte von Armin Roßmeier

### Kräuterseitling in Haselnuss-Cornflakeskruste mit Herbstsalat und Petersilienpesto

#### **Zutaten (für vier Portionen)**

400 g Kräuterseitlinge  
2 EL Sauerrahm  
2 EL Weizenvollkornmehl  
3 Eier (M)  
100 g fein geriebene Haselnüsse  
80 g Cornflakes  
1 Msp. Kardamom  
1 Msp. Kurkuma  
2 Msp. Chiliflocken  
3 EL Butterschmalz oder Rapsöl zum Ausbacken  
Salz, Pfeffer

#### Pesto:

1 Bund Petersilie  
2 EL fein geriebener Parmesan  
2 Msp. Knoblauchpulver  
6 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

#### Salat

250 g Pflücksalat  
50 ml kalte Gemüsebrühe (für Marinade)

#### **Zubereitung (circa 25 Minuten)**

Seitlinge gut reinigen, unter fließend kaltem Wasser abbrausen, mit Küchenkrepp trocknen, und in Scheiben zerteilen. Mit Sauerrahm dünn abpinseln, mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, durch das aufgeschlagene Ei ziehen und in der Mischung aus Nüssen, Cornflakes, Kardamom, Kurkuma und Chiliflocken panieren. In heißem Butterschmalz oder Rapsöl goldgelb beidseitig ausbraten.

Für das Pesto alle Zutaten in den Mixer geben, glatt pürieren. Eine kleine Menge davon mit Gemüsebrühe verrühren und als Salatmarinade verwenden. Den Rest als Pesto zu den Pilzen reichen.



## Zuchtpilzgerichte von Armin Roßmeier

### Ragout von Austernpilzen mit Spinat-Schinkenklößchen

#### **Zutaten (für vier Portionen)**

500 g Austernpilze  
4 EL Olivenöl  
80 g Schalottenwürfel  
2 EL Maismehl  
1/2 l Gemüsebrühe  
80 ml Kochsahne  
3 EL Sauerrahm  
3 EL gehackte Blattpetersilie  
3 Msp. Steinpilzpulver  
2 EL Schnittlauchröllchen  
Salz, Pfeffer

#### Klößchen:

400 g Kartoffelkloßmasse  
300 g gehackten Blattspinat  
2 TL Kartoffelmehl  
80 g gekochte feine Schinkenwürfel  
2 Eigelbe  
Muskat  
Salz, Pfeffer

#### **Zubereitungszeit (circa 25 Minuten)**

Austernpilze gut reinigen, kurz unter fließendem Wasser abbrausen, gut abtropfen lassen. Öl erhitzen, Schalotten zugeben, glasig dünsten, Mehl einrühren, mit Brühe und Sahne aufgießen, aufkochen, in Streifen geschnittene Austernpilze zugeben. Drei bis vier Minuten köcheln lassen, Petersilie einrühren, abschmecken, aufkochen, Sauerrahm hinzufügen.

Alle Zutaten für die Klößchen miteinander vermengen. Daraus kleine Klößchen formen, in kochendes Salzwasser geben, circa vier bis fünf Minuten auf dem Siedepunkt halten.

Ragout auf Tellern verteilen, Klößchen daraufsetzen, mit Schnittlauch verfeinern.