▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. August 2022 ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Gebackene Austernpilze mit Linsenaufstrich

Zutaten für zwei Personen

Für den Linsenaufstrich:
100 g rote Linsen
1 Möhre
1 rote Paprikaschote
1 weiße Zwiebel
5 cm Ingwer
2 Zweige glatte Petersilie
2 EL Sojasauce
200 ml Gemüsefond
1 TL Kreuzkümmel
4-5 EL Olivenöl

Die Zwiebel abziehen, Ingwer schälen und beides fein würfeln. Möhre ebenfalls schälen und würfeln. Paprika halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien, Hälften waschen und würfeln. In einem Topf 2 EL Öl erhitzen und Gemüse, Zwiebeln und Ingwer darin andünsten. Linsen in einem Sieb abbrausen und abtropfen lassen. Zum Gemüse in die Pfanne geben, kurz mit anbraten, Kreuzkümmel und Sojasauce dazugeben. Gemüsefond angießen und alles zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken.

Die fertige Linsenmasse je nach Geschmack mit dem Kartoffelstampfer zerquetschen bzw. grob mit dem Pürierstab pürieren. Mit gehackter Petersilie würzen.

Für die gebackenen Austernpilze:
200 g Austernpilze
200 ml Buttermilch
5 cm Ingwer
1 Knoblauchzehe
1 Limette
2 TL Sojasauce
200 g Mehl
1 TL Piment d'Espelette
300 ml neutrales Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle

Austernpilze putzen, bei Bedarf mit einem Tuch trocken abreiben. Ingwer schälen, Knoblauch abreiben, jeweils fein reiben. Limette waschen und die Schale einer Hälfte abreiben. Buttermilch mit Ingwer, Knoblauch, Piment d'Espelette, Sojasauce, Salz und Limettenschale vermischen und die Austernpilze darin eintauchen. Mehl sieben. Pilze in Mehl wenden, erneut in die Buttermilch tunken und nochmal im Mehl wenden. Pflanzenöl auf 160°C erhitzen und die Austernpilze im Pflanzenfett goldgelb ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:
1 Zweig glatte Petersilie

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Zum Schluss auf Pilzen und Aufstrich drapieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.