



Panierte Austernpilze, Tomatensauce und Bratkartoffeln

Der Austernpilz (auch Austernseitling genannt) ist mild, mit einem guten Umami-Geschmack und wird darum manchmal auch als Kalbfleischpilz bezeichnet. So schmeckt er auch paniert ausgezeichnet - mit knuspriger Hülle und zartem Fleisch. Da passt eine einfache, mit Rosmarin gewürzte Tomatensauce bestens dazu. Die festkochende Amandine-Kartoffel mit ihrer feinen, glatten Schale muss nicht geschält werden. Sie ist zart, fast buttrig und ist auch als Bratkartoffel sehr delikat. Man findet sie in der Migros.

Zutaten (pro Portion)

120g	Austernpilze
1	Ei
	Paniermehl
	Salz und Pfeffer
1dl	Rapsöl
150g	Amandine-Kartoffeln
	Kräutersalz
	Bratbutter

Tomatensauce:

1dl	Passata di Pomodoro
1	Knoblauchzehe
1	kleiner Zweig frischer Rosmarin
1dl	Gemüsebouillon
1	Prise Zucker
	Pfeffer
	Olivensöl

Zubereitung

Knoblauch und Rosmarin hacken. Zusammen in Olivenöl 2 Minuten dünsten, Passata und Bouillon zugeben, ca. 30 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Zucker und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln mit der Gemüsebürste unter fließendem Wasser abbürsten. Zu Spalten schneiden und in Bratbutter ca. 20 Minuten leicht bräteln lassen, Dabei mit Kräutersalz würzen.

Die Stielenden der Austernpilze kappen. Pilze wenn nötig mit einem Pinsel putzen (nicht waschen). Zu groben Streifen schneiden oder zerzupfen.

Ei in einem flachen Teller verklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Reichlich Paniermehl in einen tiefen Teller geben.

Pilze zu Ei geben und vermischen. Danach alle miteinander mit dem Paniermehl vermischen.

Reichlich Rapsöl in einer Bratpfanne mässig erhitzen. Pilze darin lebhaft braten lassen, bis die Panade braun und knusprig ist.

Kartoffeln anrichten, Tomatensauce zu einem Spiegel anrichten und die Austernpilze auf die Tomatensauce legen.









