

Panierte Austernpilze

(für 2 Personen)

Der Austernseitling wird nicht umsonst auch als „Kalbfleischpilz“ bezeichnet. Paniert steht er einem Kalbsschnitzel in nichts nach.

Zutaten:

250 g frische Austernpilze (ohne Stiel)

1 Zitrone

Salz, Pfeffer

Mehl zum Wenden

1-2 Eier (je nach Größe)

1-2 EL Sahne

Rapsöl zum Ausbacken



Zubereitung:

- Die ganzen Pilzhüte auf beiden Seiten mit etwas Zitronensaft beträufeln und den Saft verstreichen (so haftet das Mehl besser). Salzen und pfeffern.
- Ei(er) in einem tiefen Teller mit der Sahne verquirlen und etwas salzen.
- Mehl und Semmelbrösel ebenfalls jeweils in einen tiefen Teller geben.
- Zum Panieren die Pilze erst im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen. Dann nacheinander durch die Eirmischung ziehen und kurz abtropfen lassen. Zum Schluss in den Semmelbröseln wenden.
- Sobald alle Pilze paniert sind, Rapsöl ca. 2 cm hoch in eine große Pfanne geben und erhitzen. Öl nicht zu heiß werden lassen, sonst wird die Panade schnell zu dunkel.
- Pilze in das Öl geben und auf beiden Seiten braten bis sie goldbraun sind.
- Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Fertig.
- Dazu passt sehr gut ein gemischter Salat.