

Panierte Kräuterseitlinge mit Remoulade

Zutaten (für 4 Personen):

- 7 mittelgroße Kräuterseitlinge
- 1 Tasse Mehl
- 2 Eier
- 2 Tassen Panko
- alternativ: Paniermehl
- 1 Tasse geriebener Parmesan
- 1 Prise Salz
- Pflanzenöl

Die Pilze in mundgerechte Stücke schneiden. Panko oder Paniermehl sowie Parmesan in eine flache Schüssel geben und vermengen. Das Mehl und die Eier in separate flache Schüsseln geben. Eier verquirlen. Pflanzenfett in einem Topf erhitzen. Die Pilzstücke salzen und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen, dann in den Eiern und anschließend in der Paniermehl-Parmesan-Mischung wälzen.

Die panierten Pilze in Pflanzenöl etwa 3 Minuten ausbacken, bis sie rundum goldbraun sind. Das Pflanzenöl sollte nicht zu heiß sein, die Panade wird sonst zu schnell dunkel und die Pilze nicht richtig gar. Pilze auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Zutaten für die Remoulade:

- 500 g (Magerstufe) Joghurt
- 200 g Schmand
- 0,5 Bund Petersilie
- 0,5 Bund Dill
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Bio-Orange
- 1 EL Ahornsirup
- Salz
- Pfeffer
- Pflanzenfett

Frühlingszwiebeln säubern und in dünne Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Etwas Pflanzenfett in einer Pfanne erhitzen und beides bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten anschwitzen.

Die Orange abwaschen, trocknen und die Hälfte der Schale abreiben. Kräuter säubern, die Nadeln von den Rosmarinzweigen zupfen und alles sehr fein hacken. Joghurt und Schmand in einer Schale verrühren, die Kräuter dazugeben. Mit Ahornsirup, Orangenschale, Pfeffer und Salz würzen. Die gedünsteten Frühlingszwiebeln und den Knoblauch unter die Creme rühren.

Die frittierten Kräuterseitlinge auf Teller geben und mit der Remoulade servieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 24.11.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen