



Austernseitlinge paniert, mit Tomatensauce

Unverhofft bin ich zu einigen Austernseitlingen gekommen. Wahre Prachtsstücke von der Pilzkultur in Mauros Garten. Herzlichen Dank, Mauro! «Pleurotus ostreatus» ist der botanische Name dieses delikaten Pilzes, der wegen seines Geschmacks auch Kalbfleischpilz genannt wird.

Ich habe ihn paniert und gebraten, dazu eine "schnelle" Tomatensauce zubereitet, das geht schon etwas in Richtung einer vegetarischen Piccata milanese. Gewürze braucht nicht viel, nur etwas Salz und Pfeffer. Zeit braucht auch nicht viel, nach ca. einer halben Stunde ist dieses Pilzgericht fertig.

Zutaten (pro Portion)

150g Austernseitling
1 Ei
Paniermehl und Mehl
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Tomatensauce:

3 Datteltomaten
1 kleine Zwiebel
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Austernpilze von Hand oder mit einem weichen Pinsel säubern. Dicke Teile vom Strunk wegschneiden, die wären auch nach dem Braten zäh. Grosse Pilze etwas zerteilen (von Hand oder mit einem Messer).

Für die Tomatensauce Zwiebel hacken und Tomaten in ca 1cm grosse Stücke schneiden.

Zwiebel nicht zu heiss in Olivenöl ca. 5 Minuten andünsten. Danach Tomatenstücke zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und unter gelegentlichem Wenden ca. 10 - 15 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Wenn die Flüssigkeit eingekocht ist, etwas Wasser nachgiessen. Während die Sauce köchelt, die Austernpilze zubereiten:

Pilze in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln und mit einem Finger wegstreichen. In einem verklopften Ei wenden. In den Lamellen bleibt viel Ei haften, dieses mit den Fingern abstreifen. Zuletzt im Paniermehl wenden.

Pilze in reichlich Bratbutter beidseitig anbraten, dabei 3-4 mal wenden. Nach dem ersten oder zweiten Wenden, Pilze auf der Unterseite leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Braten bis die Panade schön braun ist, das soll etwa 10 bis 12 Minuten dauern.

Anrichten:

Austernpilze am Rande mit der Tomatensauce nappieren. Eventuell wenig Zitronensaft über die Pilz träufeln.





panieren....



...und braten