



## Ueberbackene Austernseitlinge mit Knoblauchquark

Austernseitlinge sind als Zuchtpilz übers ganze Jahr erhältlich. Der Pilz wird wegen seines Geschmackes, der an Kalbfleisch erinnert, auch Kalbfleischpilz genannt. Er ist von fester, fleischiger Konsistenz und daher für viele Zubereitungsarten, auch zum Gratinieren, geeignet. Nach diesem einfachen Rezept wird er mit einer würzigen Panade (mit Käse und Pesto) überbacken und mit Knoblauchquark angerichtet. Das Gericht eignet sich sowohl als Vor- oder Hauptspeise und schmeckt auch lauwarm ausgezeichnet.

### Zutaten (1 Hauptspeise)

120g Austernseitlinge  
1El Olivenöl  
1/2El Zitronensaft  
2El Paniermehl  
1-2Tl Pesto  
40g Gruyère  
Salz und Pfeffer

### Knoblauchquark:

50g Quark halbfett  
1 Knoblauchzehe  
Kräutersalz  
wenig Pfeffer

### Zubereitung

#### Knoblauchquark:

Knoblauch zum Quark pressen, mit Kräutersalz und wenig Pfeffer würzen. Gut vermischen und mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen.

Austernseitlinge:

Paniermehl mit einem Esslöffel Wasser vermischen. Pesto zugeben und den Käse dazureiben. Gut vermischen und ein paar Minuten stehen lassen.

Austernseitlinge mit einem trocken Tuch oder mit den Fingern putzen. Die Stiele grosszügig abschneiden, denn diese werden beim Garen zäh.

Olivenöl und Zitronensaft vermischen und mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Eine Gratinform mit Olivenöl ausstreichen. Pilze mit der Öl-Zitronenmarinade allseitig einpinseln und in die Gratinform legen.

Panade auf den Pilzen verteilen und mit den Fingern leicht festdrücken.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten überbacken.

Knoblauchquark separat dazu servieren.





*Knoblauchquark*

