

Vorspeise: Steinpilze im Kichererbsenmantel auf gemischtem Salat

PVO Kochabend 2019: Organisation und Rezepte Markus Kernen

Zutaten für 12 - 16 Portionen:

400 g Steinpilze, (pro Portion 25- 30 g),
Pleuroten.
10 Hände Salat, gemischter-, Kräuter-.

Für den Ausbackteig:

150 g Kichererbsenmehl
200 ml Wasser
1 TL Salz
1 TL Thymian
etwas Ingwer
3 Zehen Knoblauch, gepresst.

Für das Salatdressing:

200ml Pflanzenöl
100 ml Sesamöl
6 EL Essig
3 EL Senfkörner, geröstet
1 EL Senf
3 Stk Schalotte, klein, fein gewürfelt
1 EL Zucker
1 TL Salz.

Sonstiges:

Öl zum frittieren.

Zubereitung: Vorbereitung 30 Min. Zubereitung 30 Minuten.

- Für den Ausbackteig Kichererbsenmehl mit dem Wasser und den Gewürzen mischen.
- Steinpilze in 5 mm dicke, mundgerechte Scheiben schneiden.
- Die Pilze im Teig wälzen und in heissem Öl goldgelb frittieren.
- Für das Salatdressing alle Zutaten mischen und über den gemischten Salat geben.

Anrichten:

Im Teller auf dem Salatbett die Frittata drapiert servieren.