

Aus der Hado-Küche: Ein vegetarisches Rezept

Restaurant Services

Quinoa-Pfannkuchen mit Austernpilzen

für 4 Personen:

600 g	Austernpilze
240 g	Quinoa, fein gemahlen
200 g	Crème double
80 g	Parmesankäse am Stück
150 ml	Mineralwasser mit Kohlensäure
150 ml	Gemüsefond
80 ml	Olivenöl
3	Schalotten
4 EL	Apfelmilchsaft
4 EL	Butterschmalz oder Ghee
2 TL	Senf, mittelscharf
1	Knoblauchzehe
1 Prise	Oregano, gemahlen
1 Bund	glatte Petersilie
1 Bund	Schnittlauch

schwarzer Pfeffer aus der Mühle, gemahlene Muskatnuss, Paprikapulver

Den Backofen auf 90 °C vorheizen.

Jeweils ein Viertelbund Petersilie und Schnittlauch sehr fein schneiden, den Parmesankäse reiben. Quinoamehl, einen TL Salz, Oregano, Petersilie, Schnittlauch, Mineralwasser, 40 g Parmesankäse und 40 ml Olivenöl in einer Schüssel mit dem Schneebesen gut verrühren. Eine Pfanne erhitzen und 20 ml Olivenöl hineingeben. Mit einem Esslöffel kleine Teighäufchen abmessen und in die Pfanne geben (der Durchmesser der Pfannkuchen sollte ca. 10 cm sein). Erst eine Seite fertig backen, dann wenden und fertig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Backofen warm halten.

Schalotten und Knoblauch schälen und klein schneiden. Austernpilze waschen und in Stücke schneiden. Eine Pfanne mit Ghee erhitzen, Pilze, Schalotten und Knoblauch darin anbraten, bis die Schalotten glasig sind. Den Senf unterrühren, kurz weiter braten und schließlich das Ganze mit Fond ablöschen. Crème double und Apfelmilchsaft dazugeben und die Pilze mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprikapulver abschmecken. Zum Schluss ein halbes Bund Petersilie klein hacken und unter die Pilze heben.

Die Pfannkuchen auf den Austernpilzen anrichten.