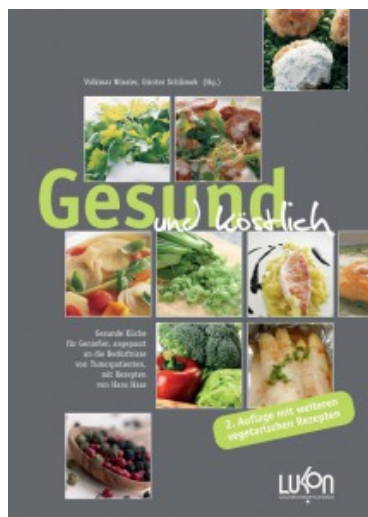


Steinpilze, wie Hans Haas sie macht



Auf dem Markt habe ich Steinpilze gesehen. Und gleich gekauft. Zu Hause dann die Frage: Was mache ich mit den leckeren Pilzen? Schnell ins Kochbuch [„Gesund und köstlich“ vom Lukon Verlag](#) mit Rezepten vom Sternekoch Hans Haas (Restaurant Tantris, München) geschaut – und schon wusste ich: Heute gibt es gebackene Steinpilze mit Salat!



Zutaten (für 4 Portionen):

Tomatenmarinade: 1 EL Tomatenessenz * 1 kleiner Zweig Rosmarin * 1 Zweig Thymian * 1/2 Knoblauchzehe, angedrückt * 3 EL geriebene, mehlig kochende Kartoffeln * 20 ml Orangensaft * 20 ml Zitronensaft * 2 EL Champagneressig * 1 TL mittelscharfer Senf * 50 g Maiskeimöl * Salz *

Cayennepfeffer

500 g Steinpilze * Salz * weißer Pfeffer aus der Mühle * Zitronensaft * 50 g Mehl zum Wenden * 1 – 2 Eier * 100 g Semmelbrösel zum Wenden * Maiskeimöl

2 Handvoll gemischte Salat- und Kräuterblättchen * 2 EL Tomatenmarinade

Zubereitung:

Die Tomatenessenz mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch aufkochen. Geriebene Kartoffel einrühren und alles zur Hälfte einkochen lassen. Durch ein mit einem Papiertuch ausgelegtes Sieb gießen und mit Orangen- und Zitronensaft, Essig und Senf würzen. Das Öl mit einem Schneebesen kräftig unterrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Zusätzlich können Sie noch einige Basilikmblättchen und gehäutete Tomatenstückchen in die Marinade geben.

Die Steinpilze mit einem Tuch abreiben, der Länge nach in gleichmäßige Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft würzen.

Die Pilze zuerst in Mehl, dann in den gut verschlagenen Eiern und zum Schluss in den Bröseln wenden. Die Panade vorsichtig andrücken und nicht haftende Brösel abfallen lassen.

Die Pilze in der Pfanne in reichlich, etwa 180 °C heißem Maiskeimöl goldbraun backen und auf Küchenpapier abfetten.

Die Pilze auf vorgewärmten Tellern anrifen und mit dem marinierten Salat und den Kräuterblättchen umlegen.

Statt mit Steinpilzen schmeckt das Geicht auch wunderbar mit Champignons oder Austernpilzen.