

Panierte Shiitake-Pilze mit Schnittlauchsauce - ein Rezept von Hans Haas



Mit diesem Pilzrezept knüpfen wir an den Beitrag der letzten Woche „[Die Welt der Pilze](#)“ an. Das Gericht lässt sich sehr schnell und einfach zubereiten.

Der Shiitake-Pilz gehört wie der Champignon und der Austernpilz zu den Zuchtpilzen und steht somit das ganze Jahr zur Verfügung. Er wächst in Europa nicht in der freien Natur. Der Shiitake-Pilz stammt ursprünglich aus Japan und China und wird dort seit langem kultiviert und sowohl als Speise- als auch als Heilpilz eingesetzt.



Zutaten für 4 Personen:

500 g Shiitake
Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle
Zitronensaft
50 g Mehl zum Wenden

1-2 Eier
100 g Semmelbrösel zum Wenden
Maiskeimöl (alternativ Rapsöl)
2 Handvoll gemischte Salat- und Kräuterblättchen

Schnittlauch-Sauce:

100 ml saure Sahne
100 ml Joghurt
Salz, Cayennepfeffer
1 EL Zitronensaft
1 Bund Schnittlauch, in sehr feinen Röllchen

Tipp von Sternekoch Hans Haas: Statt mit Shiitake-Pilzen können Sie dieses Gericht auch mit Champignons, Steinpilzen, Parasol oder Austernpilzen zubereiten. Es lässt sich mit veränderter Zutatenmenge auch gut für 2 Personen zubereiten.

Zubereitung: ca. 20 min



Schritt 1

Die Stiele wegschneiden und die Pilze mit einem Tuch abreiben. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft würzen.



Schritt 2

Die Pilze zuerst in Mehl, dann in dem gut verschlagenen Ei (z.B. mit einer Gabel verquirlt) und zum Schluss in den Bröseln wenden. Die Panade vorsichtig andrücken und nicht haftende Brösel abfallen lassen.



Schritt 3

Die Pilze in der Pfanne in reichlich Maiskeimöl bei etwa 175 °C (z.B. mit dem Bratenthermometer kontrollieren) goldbraun backen und auf Küchenpapier abfetten.



Schritt 4

Saure Sahne mit dem Joghurt verrühren und mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen. Erst unmittelbar vor dem Anrichten die Schnittlauchröllchen untermischen.



Schritt 5

Die Schnittlauchsoße auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Pilze drauf geben und mit den Salat- und Kräuterblättchen garnieren. Guten Appetit.