

KÜCHENBOTSCHAFT

REZEPTE DER WOCHE BY  **BIOBOTE**

KW40 | 2023

Zutaten

500 g Cocktailtomaten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
300 g Austernpilze
3 Eier
Salz & Pfeffer
100 g Parmesan
500 g Pasta n.W.
Brat- Backöl
Rohrohrzucker
12 Basilikumblätter

Piccata Milanese vom Austernpilz

Cocktailtomaten waschen und halbieren.
Zwiebel schälen und in fein Streifen schneiden.
Knoblauch schälen und fein hacken.
Austernpilze putzen und gegebenenfalls den Strunk entfernen.
Eier in einer Schüssel aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan fein reiben und unter die Eiermasse geben, wenn die Masse zu dick ist, etwas Milch hineingeben.
Öl in einer Pfanne erhitzen, Austernpilze mit Salz, Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben, durch die Eimasse ziehen, leicht abtropfen lassen und direkt in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun braten. Im vorgeheizten Backofen die gebratenen Austernpilze bei 80°C warm halten.
Die weiteren Pilze ebenfalls goldbraun braten und warm halten.
Pasta nach Packungsanleitung in kochendem Salzwasser kochen.
1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen die Zwiebeln darin ca. 1 Minuten mit mittlerer Hitze anbraten. Knoblauch dazugeben und kurz mit braten.
Die halbierten Kirschtomaten hineingeben und für ca. 1 Minuten mitbraten, bis sie leicht auseinander fallen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Rohrohrzucker.
Basilikumblätter fein schneiden, zu den Tomaten geben und durchschwenken.
Pasta abgießen, in die tiefe Teller geben, Tomatenragout darüber geben, die Austernpilze dazu geben und servieren.

Zutaten

60 g Cashewnüsse
40 ml Zitronensaft
50 ml Sojasauce
20 g Rohrohrzucker
1 TL Fischsauce
1 weißer Rettich
30 g Ingwer
2 Kakis
½ Bund Frühlingszwiebeln
½ Bund Stielmus
Salz und Pfeffer

Rettichsalat mit Kaki

Cashewnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten, abkühlen lassen und grob hacken.
½ des Zitronensaftes, Sojasauce, Rohrohrzucker, Fischsauce leicht einköcheln.
Rettich, Ingwer schälen und in feine Streifen raspeln (ähnlich wie für Kartoffelpuffer).
Kakis waschen und in Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Rettich, Kakis, Frühlingszwiebeln mit dem Sesamöl und restlichen Zitronensaft vermischen.
Die noch heiße Sauce zu dem Salat geben und unterheben, abschmecken.
Stielmus waschen, trocken schütteln und fein runter schneiden.
Cashewnüsse und Stielmus über den Salat geben und servieren.

Optional:

Chili

Info: Die Fischsauce kann ersetzt werden, hierzu etwas mehr Sojasauce und gegebenenfalls mit etwas mehr Salz abschmecken.

Wer es gerne etwas schärfer mag, gehackte Chilis mit der Sauce aufkochen.