

# Panierte Pilze mit Remoulade, Crêpe Suzette, Hot Gin

## Für zwei Personen

### Für die panierten Pilze:

5 kleine Champignons	5 Shiitake	1 Zitrone
2 Eier, Größe M	50 g Parmesan	4-5 Zweige Thymian
1-2 TL edels. Paprikapulver	100 g Mehl	150 g Pankomehl
Pflanzenöl	Salz	

### Für die Remoulade:

2-3 Sardellenfilets	2 Cornichons	Gurkenwasser
1 TL Kapern	1 Zitrone	2 Eier, Größe M
1 EL Crème-fraîche	1 TL mittelscharfer Senf	2-3 Stiele Kerbel
100 ml Pflanzenöl	Salz	

### Für den Crêpe:

3 Eier, Größe M	20 g Butter	200 ml Vollmilch
100 g Weizenmehl, Type 405	12-15 g Zucker	Pflanzenöl, Salz

### Für die Orangensauce:

1 Orange	20 g sehr kalte Butter	200 ml Orangensaft
1 -2 EL Orangenlikör	1-2 EL Cognac	20 g Puderzucker
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	gemahlener Zimt	

### Für den Hot Gin:

50 ml Sloe Gin	300 ml trüber Apfelsaft	1 kleine Blutorange
1 EL Schlehen-Beeren	1 Vanilleschote	1 Zimtstange
1-2 Sternanis	2-3 Kardamomkapsen	

### Für die panierten Pilze:

Die Pilze putzen und ggf. halbieren. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Pilze salzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Mehl auf einen tiefen Teller geben. Thymian abbrausen, trockenwedeln, die Blättchen abzupfen und diese fein hacken. Eier mit Paprikapulver und gehacktem Thymian in einem tiefen Teller verquirlen. Parmesan reiben.

Pankomehl in einen Mixer geben und fein mahlen. Parmesan untermischen und die Mischung ebenfalls auf einen tiefen Teller geben.

Die gewürzten Pilze zuerst durch das Mehl und danach durch das verquirlte Ei ziehen. Darin bis kurz vor dem Frittieren liegen lassen.

Dann im Parmesan-Pankomehl panieren und bei 170 Grad in der Fritteuse à la minute goldgelb frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für die Remoulade:

Ein Ei in 8-10 Minuten hart kochen. Anschließend abschrecken und pellen.

Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Zweites Ei in ein zylindrisches Gefäß geben, das im Durchmesser nur ein wenig größer ist, als die Schneide des Stabmixers. Dann Pflanzenöl, Senf, einen Spritzer Zitronensaft und eine Prise Salz in der genannten Reihenfolge in das Gefäß geben. Stabmixer bis zum Boden absenken. Anschalten, den Mixer sehr langsam nach oben ziehen und auf diese Weise eine Mayonnaise herstellen.

Kerbel abbrausen und trockenwedeln. Gekochtes, gepelltes Ei, Kerbel, Sardellenfilets, Cornichons und Kapern fein hacken und zur hergestellten Mayonnaise geben und unterheben. Mit etwas Gurkenwasser, ggf. Senf, Zitronensaft und Salz abschmecken. Evtl. noch etwas Crème fraîche unterheben. In eine kleine Schale abfüllen.

**Für den Crêpe:**

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eiweiß anderweitig verwerten.

Zwei Eier, Eigelb, Milch, Mehl, Zucker und Salz mit einem Mixer zu einem glatten Teig verrühren.

Butter schmelzen und in einem dünnen Strahl in den Teig fließen lassen, gut vermischen und etwas ruhen lassen.

Eine beschichtete Pfanne mit etwas Öl ausstreichen und die Crêpes dünn ausbacken. Warm stellen.

**Für die Orangensauce:**

Orange unter heißem Wasser abspülen. Schale der Orange abreiben, dann die Orange komplett schälen und filetieren.

In einer beschichteten Pfanne Puderzucker auf mittlerer Stufe karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und mit dem Orangenlikör zum Saft geben. Orangenfilets hinzufügen. Temperatur erhöhen und Saft in 3-5 Minuten einreduzieren lassen. Vom Herd nehmen. Kalte Butter einrühren. Crêpes im reduzierten Saft wenden, mit Cognac begießen und flambieren.

Vor dem Servieren mit etwas Zimt bestäuben.

**Für den Hot Gin:**

Vanilleschote der Länge nach halbieren. Apfelsaft mit Vanilleschote, Zimtstange, Sternanis und Kardamomkapseln in einem Topf erhitzen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Aromatisierten Apfelsaft in ein hitzebeständiges Glas mit Henkel oder Becher füllen und den Sloe-Gin auffüllen. Blutorange in Scheiben schneiden. Drink mit Orangenscheibe, Zimtstange, Sternanis und Schlehen-Beeren garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Susanne Rau am 08. Dezember 2021