

Vegetarisches 'Fried Chicken', Waffeln, Harissa-Dip

Für zwei Personen

Für das Fried Chicken:

150 g Austernpilze	1 ½ TL edelsüßes Paprikapulver	1 ½ TL Knoblauchpulver
1 TL Kurkuma	¼ TL Cayennepfeffer	400 g Weizenmehl
Öl	1 TL Salz	Pfeffer

Für die Waffeln:

2 Eier, Größe L	500 ml Buttermilch	113 g Butter
250 ml Distelöl	250 g Weizenmehl	2 ½ TL Backpulver
½ TL Natron	Salz	

Für die Polenta:

100 g weißer Maisgrieß	75 g Cheddar	Butter
600 ml Gemüfefond	1 Msp. Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Für den Coleslaw:

½ Rotkohl	½ Weißkohl	2 Karotten
2 Frühlingzwiebeln	1 Zitrone, Abrieb	200 g griech. Joghurt
2 EL Dijonsenf	2 EL Weißweinessig	2 EL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Dip:

200 ml Schmand	2 TL Harissa
----------------	--------------

Für die Garnitur:

2 EL gesalzene Butter	1-2 EL Ahornsirup
-----------------------	-------------------

Für das Fried Chicken:

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pilze mit feuchtem Küchenpapier putzen und kurz trocknen lassen.

Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Weizenmehl mit allen Gewürzen bis auf den Pfeffer vermengen. 1/3 Tasse entnehmen und mit $\frac{3}{4}$ Tasse Wasser mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Pilze erst in den flüssigen Teig tauchen, danach in die Weizenmehl-Mischung geben. Vorgang zweimal pro Pilz durchführen.

Dann die Pilze in die Fritteuse geben und goldgelb ausbacken.

Anschließend auf einem Gitter abtropfen lassen. Salzen und pfeffern.

Bei Bedarf ebenfalls im Backofen warmhalten.

Für die Waffeln:

Eier mit Buttermilch und Butter mit einem Schneebesen vermengen. In einer Schüssel Mehl mit Backpulver, Natron und Salz vermengen.

Flüssige Zutaten unterheben.

Waffeleisen vorheizen und mit etwas Öl bepinseln. Ca. 250 ml Teig in das Waffeleisen geben und 8-10 Minuten backen. So lang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Waffeln bei 100 Grad im Backofen warmhalten.

Für die Polenta:

Gemüfefond aufkochen und Maisgrieß hineinrieseln lassen. Unter häufigem Rühren 30 Minuten garen, bis ein dicker Brei entstanden ist.

Anschließend den Käse hinzugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Für den Coleslaw:

Weiß- und Rotkohl waschen und in dünne Streifen schneiden. Karotten schälen und in dünne

Stifte schneiden. Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. Gemüse in eine große Rührschüssel geben. Joghurt mit den restlichen Zutaten bis auf Zucker, Salz und Pfeffer vermengen und vorsichtig über den Salat geben. Salzen und 10 Minuten stehen lassen. Danach wieder umrühren und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Zitronenschale abreiben und ebenfalls untermengen.

Für den Dip:

Schmand mit Harissa vermengen und kaltstellen. In einem separaten Schälchen als Dip anrichten.

Für die Garnitur:

Gesalzene Butter in einen Topf geben und schmelzen. Butter und Ahornsirup à Part als Dip anrichten.

Beth Steger am 07. Januar 2025