

Austernpilze, Pommes frites, Remoulade, Schokomilch

Für zwei Personen

Für die Austernpilze:

400 g Austernpilze	2 Eier	150 ml helles Bier
Öl	150 g Mehl	1 EL Speisestärke
15 g Noriblätter	1 TL Paprikapulver	1 TL Knoblauchpulver
$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer	1 Prise Kala Namak	Salz

Für die Pommes frites:

400 g vorw. festk. Kartoffeln	100 ml Essig	Salz
-------------------------------	--------------	------

Für die Remoulade:

10 g Gewürzgurken	15 g Kapern	$\frac{1}{4}$ Zitrone, Saft
100 ml Sojadrink	1 TL Senf	200 ml Sonnenblumenöl
1/8 Bund Dill	1/8 Bund Petersilie	Salz, Pfeffer

Für den Schokodrink:

70 g Zartbitterschokolade, 60%	380 ml Vollmilch	20 ml Sahne
1 TL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Zimt	

Für die Austernpilze:

Die Noriblätter fein mahlen und mit Mehl, Salz, Cayennepfeffer, Kala Namak, Paprikapulver und Knoblauchpulver in einer Schüssel vermengen. Eier und eiskaltes Bier unter Rühren hinzugeben und zu einem glatten Teig verquirlen. Den Teig 20 Minuten quellen lassen. Die Austernpilze in mundgerechte Stücke zupfen, bemehlen und durch den Teig ziehen. Im heißen Fett frittieren.

Für die Pommes frites:

Essig in einem Liter Wasser mit etwas Salz aufkochen. Kartoffeln in Streifen schneiden und in das Wasser geben, sobald es kocht. Die Hitze reduzieren und 5 Minuten köcheln lassen. Im Anschluss trocken tupfen und für 7 Minuten im 150 Grad heißen Fett frittieren. Danach gut abtropfen lassen und nach 5 Minuten bei 180 Grad für weitere 2 Minuten frittieren. Sofort salzen.

Für die Remoulade:

Sojadrink und Senf mit einem Stabmixer verrühren. Unter kontinuierlicher Zugabe des Sonnenblumenöls weitermixen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Kapern und Gewürzgurken klein schneiden und hinzugeben. Dill und Petersilie hacken und beifügen. Einen Spritzer Zitronensaft hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Schokodrink:

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Sahne leicht aufschlagen.

Schokolade mit Sahne, Zucker und Zimt vermengen. Vollmilch bis zur gewünschten Konsistenz hinzugeben.

Thomas Bößem am 20. Oktober 2025