



## HOT SHROOMS

### Zutaten:

#### Für die Hot Shrooms:

- 4 x 100 g schöne große Austernsaitling-Rosen bzw. -Bündel
- etwas Bratöl zum Frittieren

#### Für den flüssigen Teig:

- 300 ml pflanzliche Milch
- 150 g Dinkelmehl Typ 630
- 4-5 TL scharfe Harissa-Paste
- 1 gestr. TL geräuchertes Paprikapulver
- 2 gestr. TL Salz

#### Für die Panade:

- 150 g Dinkelmehl Typ 630
- 50 g vegane Panko Semmelbrösel
- 3 EL Cajun-Spice (von Herbaria oder Wiberg)
- 1 TL Salz

#### Für die Smoky Chipotle Mayo:

- 1 Chipotle Chili in Adobo Sauce (Chipotles en adobo)
- 300 g Mayonnaise (z. B. Vegan Mayo von Hellmann's)

### Zubereitung:

In einem Mixer alle Zutaten für den flüssigen Teig hineingeben und einmal kurz durchmischen. Alternativ kannst du natürlich auch, alles in einer Schüssel mit einem Schneebesen vermischen. Den fertigen Teig in eine Auflaufform oder tiefen Teller geben.

Für die Panade ebenfalls alle Zutaten vermischen und in eine Auflaufform oder tiefen Teller hineintun. Einen hohen Topf bis maximal zur Hälfte mit dem Bratöl befüllen. Das Öl kontrolliert erhitzen, am besten bis höchstens 190°C. Wenn man das Öl zu stark erhitzt, riecht es nach „Frittenbude“... Die optimale Frittiertemperatur ist 170°C. Sollte die Temperatur allerdings zu niedrig sein, saugt sich die Panade mit zu viel Fett voll.

Mit einem Küchenthermometer die Temperatur überprüfen oder einfach einen Holzkochlöffel hineinhalten. Sobald es anfängt zu „blubbern“, d.h. wenn sich um das Holz herum kleine Bläschen bilden und nach oben steigen, hat man etwa 145-150°C erreicht. Beachte, wenn man das Gargut hineingibt, fällt die Temperatur des Bratöles natürlich wieder ab. Deshalb muss man die Temperatur während des Frittierens immer wieder nachregulieren.

Jetzt die Pilzbündel nehmen und mit dem Teig gleichmäßig bedecken bzw. einfach durchziehen. Dann diese in die trockene Panade legen und





die Panade mit einem Löffel darüber verteilen, sodass die Pilze von allen Seiten bedeckt sind. Nun die Pilze vorsichtig in das Öl geben und anfangen zu Frittieren. Dabei nicht zu viele Pilze gleichzeitig in den Topf geben! Die Hitze erhöhen bis wieder die optimale Frittiertemperatur erreicht ist und dann die Hitze etwas runterstellen, damit die Temperatur nicht weiter steigt. Sobald die Pilze goldbraun sind, herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Falls du eine größere Portion an Hot Shrooms machst und diese warmhalten willst, kannst du das gerne tun. Für 20–30 Minuten ist das kein Problem. Dafür den Backofen auf 75°C Umluft stellen, die Ofentür einen Spalt offenlassen (z. B. indem du einen Holzkochlöffel hineinklemmst), damit die Feuchtigkeit entweichen kann und so das Ganze warm und knusprig bleibt.

Für die Smoky Chipotle Mayo, die Mayonnaise noch mit der Chipotle Chili in Adobo Sauce glattmischen. Wer möchte kann selbstverständlich mehr oder weniger Chili verwenden, nach eigenem Schärfeempfinden. Die Mayonnaise zu den Hot Shrooms servieren.

#### Tipps:

- Den übriggebliebenen Teig einfach wie Pfannkuchen herausbraten. Die Mischung für die Panade kann trocken aufgehoben werden.
- Wie man eine tolle Mayonnaise ganz einfach selber macht, siehst du auf dem Kanal im Video *„Die beste vegane Mayonnaise schnell selber machen!“*.

#### Abwandlungen:

- Anstatt Pilze funktionieren auch wunderbar Blumenkohlröschen, große Zwiebelringe oder frische Okraschoten! Man kann auch einen weißen Tofu in große Würfel schneiden und diesen frittieren. Vorher den Tofu aber sehr gut mit einem Küchenpapier abtupfen.
- Man kann ebenso die Harissa-Paste aus dem Teig weglassen, für eine weniger scharfe Variante.
- Die Hot Shrooms schmecken auch mit einer Barbecue- oder Knoblauch-Sauce!
- Oder sie sind auch lecker auf einem Burger! Mit Coleslaw (Krautsalat), Gewürzgurken und der Chipotle Mayo oder eben einer BBQ-Sauce. Ein Rezept für Krautsalat und selbstgemachte BBQ-Sauce, gibt es auf dem Kanal im Video *„Veganer BBQ Pulled BURGER“*.

