Artikel vom 25.06.2024 · Ausgedruckt am 16.11.2026, 19:59 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/pulled-austernpilz-roll-mit-rapsoel-dijonnaise-und-mixed-pickles-chutney

Pulled Austernpilz-Roll mit Rapsöl-Dijonnaise und Mixed-Pickles-Chutney



Foto: UFOP

Zutaten (für 4 bis 6 Rolls):

Chutney:

1 Glas Mixed Pickles (circa 180 g EW),

50 g Aprikosenkonfitüre,

30 g Dijon Senf,

1 TL kaltgepresstes Rapsöl.

Optional:

1 TL Senfkaviar,

1 bis 2 Zweige Koriandergrün.

Dijonnaise:

1 Eigelb (M),

1 TL scharfer Senf,

1 TL grober Senf,

1 TL Weißweinessig,

Salz,

125 bis 150 ml kaltgepresstes Rapsöl,

1 Zweig Estragon.

Austernpilz-Rolls:

1 Knoblauchzehe,

2 EL Rapsöl,

½ TL edelsüßes Paprikapulver,

400 g Austernpilze,

1 kleine weiße Zwiebel,

Salz,

4 bis 6 Hot-Dog-Buns,

4 bis 6 TL Ketchup,

60 bis 80 g geraspelter Cheddarkäse.

Zubereitung:

Für das Chutney Mixed Pickles im Sieb abtropfen und fein schneiden oder hacken. Aprikosenkonfitüre mit Senf, kaltgepresstem Rapsöl und optional Senfkaviar verrühren. Mixed Pickles unterrühren. Optional Koriander waschen, gründlich trocknen, fein schneiden und unterrühren.

Für die Dijonnaise Eigelb mit Senf, Essig und 1 Prise Salz mit dem Pürierstab in einem schmalen Becher mixen. Das Rapsöl erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl unterheben. Estragon waschen, gründlich trocknen, fein schneiden und unterrühren. Dijonnaise mit Salz würzen und kaltstellen.

Für die Austernpilz-Rolls die Knoblauchzehe fein reiben, mit Rapsöl und Paprikapulver verrühren. Austernpilze in Streifen zupfen. Die Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden. Pilz- und Zwiebelstreifen zusammen mit dem Würzöl mischen. Eine große beschichtete Pfanne erhitzen und die Mischung darin in zwei Portionen goldbraun braten und anschließend salzen.

Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hot-Dog-Buns längs halbieren und auf ein Blech mit Backpapier setzen. Die Böden mit Ketchup bestreichen, mit etwas Cheddar bestreuen, die Pilze darauf verteilen. Mit übrigem Käse bestreuen und im Ofen auf der mittleren Schiene 3 bis 4 Minuten wärmen, bis der Käse beginnt zu zerfließen. Die Deckel mit Dijonnaise bestreichen, aufsetzen und sofort servieren.

Tipp: Die Zutaten für die Dijonnaise sollten alle Zimmertemperatur haben.

UFOP