



Pilz'n Chips

vegane Variante



Zutaten für 2 Personen:

Chips Alle Zutaten für die Panade der Pilze zusammenrühren. Die Masse sollte nicht mehr flüssig aber auch nicht fest und trocken sein. Sie dickt noch nach, darum wird sie als erstes vorbereitet und ggf. später bei der Verarbeitung noch mit etwas Wasser verdünnt. Die Pilze putzen und grob vierteln.

300 g Kartoffeln
4 EL Olivenöl
2 EL Rauchsatz

Pilze Für den Salat die Gurke und den Fenchel waschen. Die halbe Gurke in dünne Scheiben schneiden, den Fenchel fein würfeln. Die Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. 4 Zweige vom Kerbel fein hacken und einige weitere Blätter grob zerpfücken. Alles mit der Sojasahne, Ahornsirup, Zitronensaft, Pfeffer und Salz vermengen und ziehen lassen.

250 g Steinchampignons
80 g Kichererbsenmehl
1 TL Backpulver
90 ml Wasser
2 TL Misopaste
1 – 2 TL Sojasoße
Pfeffer

Salat Die Kartoffeln waschen, in Salten schneiden, auf ein Blech geben und mit Öl und dem Salz anmachen. Bei 180 °C Umluft etwa 30 Minuten knusprig backen. Die Pilze in der Panade wenden und auf ein Gitter mit Backpapier legen. Dann für 15 Minuten mit zu den Kartoffeln in den Ofen geben.

1/2 Gurke
1 Bund Kerbel
1 Fenchel
40 ml Sojasahne
2 TL Zitronensaft
1 TL Ahornsirup
Salz
Pfeffer
1 kleine rote Zwiebel

Salat mit Kartoffeln und Pilzen servieren. Nach Wunsch Remoulade dazu genießen und einige Zitronen Spalten dazu reichen.

Außerdem
1 Zitrone
vegane Remoulade