Knusprige Kräuterseitlinge mit gebeiztem Lachs

Ein Fest für Genießer: Knusprig gebratene Kräuterseitlinge treffen auf zarten, gebeizten Lachs – begleitet von einer cremigen Olivenölmayo. Eine elegante Vorspeise von Sternekoch Alex Huber, die mit feinen Aromen und Texturen besticht.

Zutaten
2 Portionen

Kräuterseitlinge
Haselnüsse
Mandeln
Kürbiskerne
Erdnüsse
EL Pankomehl
Kräuterseitlinge
2 EL Stärke
3 EL Mehl
Wasser
300 ml Byodo Brat-Olive Mediterran
Byodo Bio-Meersalz
Pfeffer
Gebeizter Lachs, optional Räucherlachs
Wildkräuter, frisch, z.B. Kerbel, Dill
Olivenölmayonnaise
4 EL Byodo Vegane Mayo
1 EL Byodo Dijon Senf
2 EL Byodo Brat-Olive Mediterran
1 TL Byodo Körniger Senf
Byodo Feines Premium Bio-Meersalz

Pfeffer
Wasser

Zubereitung

Knusprige Kräuterseitlinge

Alle Nüsse und Kerne klein hacken oder dafür in eine Küchenmaschine geben. Mit dem Pankomehl zu einer Panade vermischen. Die Kräuterseitlinge in gleichmäßige Scheiben schneiden. In einer kleinen Schüssel Stärke und Mehl mit etwas Wasser glattrühren, bis eine cremige, glatte Masse entsteht. Die Pilzscheiben mit einem Pinsel großzügig mit dieser Mehl-Wasser-Mischung bestreichen. Anschließend in die vorbereitete Panade geben und leicht andrücken, damit sie gut haftet.

Parallel in einer Pfanne Brat-Olive erhitzen – das sorgt für ein mediterranes Aroma und eine goldene, gleichmäßige Bräunung. Die panierten Kräuterseitlinge portionsweise im heißen Öl knusprig goldbraun ausbacken. Nach dem Frittieren die Pilze auf Küchenpapier abtropfen lassen, um überschüssiges Öl zu entfernen, und sofort mit grobem Meersalz und etwas Pfeffer bestreuen.

Olivenölmayonnaise

Für die cremige Sauce vegane Mayonnaise mit Dijon-Senf und Brat-Olive verrühren. Etwas körniger Senf sorgt für Textur und feine Schärfe. Die Mayonnaise glattrühren – falls sie zu fest ist, einfach mit einem kleinen Schluck Wasser verdünnen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alternativ zum Wasser kann auch Sauerrahm verwendet werden, was der Mayonnaise eine angenehm frische Note verleiht.

Die knusprigen Kräuterseitlinge auf einem Teller anrichten und mit der Olivenölmayonnaise dekorieren. Den gebeizten Lachs elegant daneben drapieren und mit frischen Kräutern wie Kerbel und Dill garnieren.

Entdecke ein weiteres **Olivenölmayo-Rezept** von Alex Huber mit frischen Eiern und Apfel Balsamessig.