

## Rezept

# Frittierte Pilze mit zweierlei Dips

Ein Rezept von Frittierte Pilze mit zweierlei Dips, am 22.07.2024

## Zutaten

<b>1</b> Schalotte	<b>je 1 Bund</b> Petersilie, Kerbel und Dill
<b>150 g</b> Naturjoghurt	<b>3 EL</b> Mayonaise
<b>3 EL</b> Frischkäse	<b>150 g</b> Crème double
Salz	Pfeffer
<b>1 TL</b> Weißweinessig	<b>3</b> Strauchtomaten
<b>4-5</b> getrocknete Tomaten (in Öl)	<b>200 g</b> Ziegenfrischkäse
<b>2 EL</b> Öl (von den eingelegten Tomaten)	Saft von ½ Zitrone
<b>50 g</b> Sahne	Salz
Pfeffer	<b>800 g</b> gemischte Pilze (z. B. Pfifferlinge, Egerlinge, Champignons, Maronen, Parasol)
<b>1/2 Bund</b> Petersilie	<b>4</b> Eier (M)
Salz	Pfeffer
<b>100 g</b> Mehl	<b>300 g</b> Semmelbrösel
<b>ca. 2 l</b> Öl zum Frittieren	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 995 kcal

## Zubereitung

1. Für den Kräuter-Joghurt-Dip die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Blätter bzw. Spitzen abzupfen und fein hacken. Den Joghurt mit der Mayonnaise, dem Frischkäse und der Crème double verrühren. Die Schalotte und die Kräuter unter die Joghurtmischung rühren. Den Dip mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.
2. Für den Tomaten-Ziegenkäse-Dip die Tomaten waschen, vierteln und entkernen, dabei die Stielansätze entfernen. Das Tomatenfruchtfleisch in möglichst kleine Würfel schneiden. Die getrockneten Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen und ebenfalls fein würfeln. Den Ziegenfrischkäse mit dem Tomatenöl, dem Zitronensaft und der Sahne zu einer glatten Masse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zuletzt die Tomatenwürfel unterheben.
3. Für die frittierten Pilze die Pilze putzen und trocken abreiben, kleine Pilze ganz lassen, größere halbieren oder vierteln. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und die gehackte Petersilie unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl und die Semmelbrösel jeweils in einen tiefen Teller geben. Die Pilze zunächst mit Mehl bestäuben, dann in der Ei-Kräuter-Mischung wenden und zuletzt in den Semmelbröseln wälzen.

4. Zum Frittieren das Öl in einem Topf auf 170° erhitzen. Es hat die richtige Temperatur, wenn an einem Holzlöffelstiel, den man ins Fett hält, kleine Bläschen aufsteigen. Die panierten Pilze im Frittierfett portionsweise in ca. 4 Min. goldbraun ausbacken. Mit dem Schaumlöffel herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Salz bestreuen. Die frittierten Pilze mit den Dips servieren und nach Belieben einen knackigen Blattsalat dazureichen.