

Rezept

Panko-Austernpilze mit Endivien-Kartoffelstampf und süßsaurer Quitte

Ein Rezept von Panko-Austernpilze mit Endivien-Kartoffelstampf und süßsaurer Quitte, am 28.06.2026

Zutaten

Für die süßsaure Quitte

½ Quitte	½ rote Zwiebel
1 EL neutrales Öl	2 EL Zucker
2-3 EL Apfelessig	50 ml weißer Traubensaft (alternativ: naturtrüber Apfelsaft)
1 Nelke	1 Lorbeerblatt
Salz	

Für den Endivien-Kartoffelstampf

1 kg mehligkochende Kartoffeln	Salz
½ kleiner Endiviensalat (ca. 250 g)	2 EL Aceto balsamico bianco
1 EL Apfelgelee (oder: Ahornsirup)	1 EL Zucker
1 TL Senf	Pfeffer
3-4 EL Olivenöl	ca. 150 ml Pflanzendrink
2 EL vegane Margarine	1-2 EL Albaöl optional
½-1 TL frisch geriebene Muskatnuss	

Für die Panko-Austernpilze

250 g Austernpilze	90 g Weizenmehl
1 EL Senf	300 ml pflanzliche Sahne
1 geh. TL Salz	1 Msp. Pfeffer
ca. 150 g Pankobrösel	neutrales Öl zum Frittieren

Außerdem

Fritteuse (oder: Topf)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1070 kcal, 63 g F, 41 g EW, 108 g KH

Zubereitung

Süßsaure Quitte

1. Die Quitte schälen, Kerngehäuse entfernen, die Viertel in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln.
-
2. Das Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin anschwitzen. Die Quitteiterrühren, den Zucker daraufstreuen und karamellisieren lassen. Mit Apfelessig und Saft ablöschen. Nelke, Lorbeerblatt und etwas Salz dazugeben. Alles 5-10 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Endivien-Kartoffelstampf

3. Die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in Salzwasser weich kochen.
-
4. Inzwischen den Endiviensalat vom Strunk befreien, die Blätter waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden.
-
5. Essig, Apfelgelee, Zucker, Senf, Salz, Pfeffer und Olivenöl mit dem Schneebesen zu einem glatten Dressing mixen.
-
6. Die Kartoffeln abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Die Kartoffeln wieder in den Topf geben und mit etwas Kochwasser und Pflanzendrink zerstampfen. Vegane Margarine, optional Albaöl, Muskatnuss, Salz und Pfeffer untermischen. Den Stampf beiseitestellen.

Panko-Austernpilze

7. Die Austernpilze putzen und eine Panierstraße vorbereiten: 1. Schüssel: 70 g Weizenmehl 2. Schüssel: restliches Weizenmehl, Senf, pflanzliche Sahne, Salz und Pfeffer zu einem flüssigen Ei-Ersatz verrühren. 3. Schüssel: Pankobrösel
-
8. Die Austernpilze rundherum in Mehl wenden, dann in den Ei-Ersatz tunken und zuletzt in Panko wenden.
-
9. Reichlich Öl in einer Fritteuse oder einem Topf erhitzen und die Austernpilze darin rundherum goldbraun frittieren. Mit dem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Anrichten

10. Die Endivienblätter mit dem Dressing mischen und locker unter den Kartoffelstampf heben. Portionsweise auf Teller verteilen und die Austernpilze dekorativ anlegen. Die süßsaure Quitte in Häufchen daneben oder darauf platzieren.