

Nelson Müller | Backpilz oder Backfisch mit veganer Remoulade und Spinat-Salat

Zutaten für 4 Personen

Für den Backpilz / Backfisch:

- 450 g Pilze (z.B. Austernpilze) oder Fischfilet (z.B. Skrei Loins)
- 80 g Weizenmehl Type 405
- 2 EL Maisstärke
- 1 EL Backpulver
- 1 TL Kurkuma
- 180 ml Eiswasser
- 1 Liter Pflanzenöl zum Frittieren (z.B. Rapsöl)

Für die Remoulade:

- 200 ml Sojamilch
- 260 g Pflanzenöl
- 1 EL Dijonsenf
- 1 Zitrone (Abrieb und Saft)
- 20 g Gewürzgurke
- 10 g Kapern

Salat und Brot:

- 4 Scheiben geröstetes Landbrot
- 200 g junger Spinat
- 1 Schalotte
- 100 g Cherrytomaten
- Salz
- Pfeffer
- Dill
- Petersilie
- Estragon
- Essig
- Olivenöl

Zubereitung:

Für den Tempurateig Weizenmehl, Maisstärke, Backpulver, Kurkuma, Zitronenabrieb und 1 TL Salz vermischen. Eiswasser dazugeben und alles zu einer flüssigen Masse verrühren.

Für die Remoulade Sojamilch und Senf in einen Messbecher geben, mit dem Mixstab schlagen. Langsam Öl einfließen lassen, bis die Flüssigkeit andickt. Gewürzgurken und Kapern feinwürfeln. Gewürze feinhacken und mit Zitronensaft dazugeben.

Öl zum Frittieren in einem Topf erhitzen. Pilze oder Fischfilets in gewünschte Größe schneiden, mit Mehl bestäuben, durch die Tempuramasse ziehen und im Öl ausbacken.

Spinat mit feinen Schalottenwürfeln und Cherrytomaten in einer Schüssel vermischen. Essig und Olivenöl dazugeben.

Alles auf angeröstetem Landbrot anrichten.

Rezept: Nelson Müller

Quelle: Einfach! Täglich! Mitkochen!