

Frittierte Judasohren เห็ดหูหนู

Zutaten :

- Judasohren oder Black fungus (Asia-/Thaishop) gewaschen, gesäubert, in Streifen geschnitten
- Gogi (Ein Reismehl, welches im Asia-/Thaishop erhältlich ist und als Panade verwendet wird)

dazu

- süßlich scharfer Dipp



Zubereitung :

Die getrockneten Judasohren werden zunächst gewässert. Die asiatische Alternative, Black Fungus, werden ebenfalls gewässert und dann zunächst gereinigt, da sie nicht geputzt, sondern lediglich getrocknet abgepackt werden. Anschließend in mundgerechte Stücke, fingerfoodmäßig, zerteilen. Black Fungus sind meist weitaus größer als die heimischen Judasohren.

Zwischenzeitlich heizt man die Fritteuse auf 150 Grad hoch. Dem Gogi wird nun wenig kaltes Wasser hinzugefügt, so dass ein flüssiger Teig entsteht. Überflüssiges Wasser tupft man von den Judasohren mit Küchenpapier ab. Die vorbereiteten Pilzstücke werden nun im flüssigen Gogi-Teig gewendet bis sie gänzlich vom Mehl ummantelt sind und kommen dann direkt in die Fritteuse. Dort werden sie frittiert, bis sie goldbraun sind. Kurz abtropfen lassen auf Küchenkrepp und warm mit dem Dipp genießen. (Hinweis : Gogi saugt wesentlich weniger Öl auf als uns bekannte Panaden, Fleisch , Fisch und jede Art von Gemüse sind für diese Art der Zubereitung geeignet. Links auf dem Foto oben eine gewürzte Gogi-Variante, rechts ungewürzt)



Auricularia auricula – judae und die Varietät lactea (unteres Foto)

Beachte: Die weiße Varietät des Judasohres ist sehr selten und sollte deswegen geschont werden.

© and created by Saranya und Markus Mergner

