

Austernpilze im Weinteig mit Roquefortsoße

Zutaten (für 4 Personen)



600 g Austernpilze
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 Eier
250 ml trockener Weißwein
200 g Weizenmehl
150 g Roquefort
100 ml Milch
200 g saure Sahne
1 TL grüne Pfefferkörner
Fett zum Ausbacken



Zubereitung

(Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten.)

- Austernpilze putzen und den Stiel herausschneiden. Größere Pilze halbieren.
- Pilze salzen und pfeffern.
- Eier trennen. Eigelbe, Wein, Mehl und etwas Salz verrühren. Bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit zugeben.
- Teig 10 Minuten quellen lassen. Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.
- Austernpilze durch den Teig ziehen und im heißen Fett goldbraun ausbacken. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
- Roquefort durch ein Sieb streichen und mit Milch verrühren. Saure Sahne und grünen Pfeffer dazugeben und alles glatt rühren.
- Pilze mit der Roquefortsoße servieren.