

## Pulled Austernpilz-Roll mit Rapsöl-Dijonnaise und Mixed-Pickles-Chutney

### Zutaten für 4 bis 6 Rolls:

#### Chutney

1 Glas Mixed Pickles (ca. 180 g EW)  
50 g Aprikosenkonfitüre  
30 g Dijon Senf  
1 TL Rapsöl, kaltgepresst

#### Optional:

1 TL Senfkaviar  
1-2 Zweige Koriandergrün

#### Dijonnaise

1 Eigelb (M)  
1 TL scharfer Senf  
1 TL grober Senf  
1 TL Weißweinessig

#### Salz

125-150 ml Rapsöl kaltgepresst  
1 Zweig Estragon

#### Austernpilz-Rolls

1 Knoblauchzehe  
2 EL Rapsöl  
½ TL Paprikapulver, edelsüß  
400 g Austernpilze  
1 kleine Zwiebel, weiß  
Salz  
4-6 Hot-Dog-Buns  
4-6 TL Ketchup  
60-80 g Cheddar-Käse, geraspelt

### Und so geht's:



**Chutney:** Mixed Pickles im Sieb abtropfen und fein schneiden oder hacken. Aprikosenkonfitüre mit Senf, kaltgepresstem Rapsöl und optional Senfkaviar verrühren. Mixed Pickles unterrühren. Optional Koriander waschen, gründlich trocknen, fein schneiden und unterrühren.

**Dijonnaise:** Eigelb mit Senf, Essig und einer Prise Salz mit dem Pürierstab in einem schmalen Becher mixen. Das Rapsöl erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl unterheben. Estragon waschen, gründlich trocknen, fein schneiden und unterrühren. Dijonnaise mit Salz würzen und kaltstellen.

**Austernpilz-Rolls:** Knoblauchzehe fein reiben, mit Rapsöl und Paprikapulver verrühren. Austernpilze in Streifen zupfen. Die Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden. Pilz- und Zwiebelstreifen zusammen mit dem Würzöl mischen. Eine große beschichtete Pfanne erhitzen und die Mischung darin in zwei Portionen goldbraun braten und anschließend salzen.



**ufop**

Union zur Förderung  
von Öl- und Proteinpflanzen e. V.

Herausgeber:

UFOP e. V.  
Claire-Waldoff-Straße 7  
10117 Berlin  
Telefon 030/235 97 99 - 0  
Telefax 030/235 97 99 - 99  
E-Mail [info@ufop.de](mailto:info@ufop.de)  
Web [www.ufop.de](http://www.ufop.de)

**INFORMATION**  
Union zur Förderung von Öl- und Proteinpflanzen e. V.

Den Backofen auf 220 °C schalten. Die Hot-Dog-Buns längs halbieren und auf ein Blech mit Backpapier setzen. Die Böden mit Ketchup bestreichen, mit etwas Cheddar bestreuen, die Pilze darauf verteilen. Mit übrigem Käse bestreuen und im Ofen auf der mittleren Schiene 3-4 Minuten wärmen, bis der Käse beginnt zu zerfließen. Die Deckel mit Dijonnaise bestreichen, aufsetzen und sofort servieren.

**Tipp:** Die Zutaten für die Dijonnaise sollten alle Zimmertemperatur haben.

Copyright: UFOP