

Hotdog mit Brioche-Brötchen, BBQ-Austernpilze

Für zwei Personen

Brötchen:

2 Eier	30 g Butter	75 ml Milch
30 g frische Hefe	250 g Mehl	20 g brauner Zucker

Pilz-Füllung:

200 g Austernpilze	3 EL Tomatenketchup	1 EL Honig
1 EL Öl	1 TL geräuch. Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL Piment d'Espelette

Mayonnaise-Creme:

1 Zitrone, Saft, Abrieb	1 Ei	100 g Joghurt, 3,8%
4 TL m.-scharfer Senf	1 EL heller Balsamico	250 ml Öl
1 TL gemahl. Kurkuma	Zucker	Salz, Pfeffer

Zwiebeln:

1 rote Zwiebel	3 EL Apfelessig	1 EL Zucker
----------------	-----------------	-------------

Mais:

1 vorgeg. Maiskolben	Öl	1 EL Maismehl
1 TL geräuch. Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL Piment d'Espelette	Salz, Pfeffer

Garnitur:

1 Römersalatherz

Für das Brötchen: Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Einen zweiten Ofen auf 180 Umluft vorheizen.

Milch im Topf erwärmen. Ein Ei mit restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und 2-3 Minuten ruhen lassen. Danach vier Hotdog-Brötchen formen und weitere 5-8 Minuten ruhen lassen. Mit Ei bestreichen und im 190 Grad heißem Backofen 20 Minuten backen.

Dabei eine Tasse Wasser zur Beschwadung in den Ofen geben.

Für die Pilz-Füllung: Austernpilze in Streifen schneiden. Ketchup, Öl, Honig und Paprikapulver mit einem Schuss Wasser verrühren. Pilze damit marinieren und im 180 Grad heißem Backofen 15-20 Minuten backen.

Für die Mayonnaise-Creme: Ei, 1 TL Senf und Essig mit dem Pürierstab mixen, danach mit Öl zur Mayonnaise emulgieren. Anschließend mit Zitrone, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Mayonnaise mit Joghurt, restlichem Senf und Kurkuma verrühren.

Für die Zwiebeln: Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Essig, Zucker und 3 EL Wasser kurz aufkochen. Zwiebeln und Sud in ein Marmeladenglas geben und 20 Minuten ziehen lassen.

Für den Mais: Maiskörner vom Kolben schneiden und mit dem Maismehl vermischen. In der Fritteuse knusprig ausbacken, dann abtropfen lassen. Mit Paprikapulver, Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur: Brötchen aufschneiden, Salatblätter einlegen und mit allen anderen Komponenten füllen.

Johannes Hamackers am 14. Oktober 2025