

Paniertes – Pilze, Gemüse, sonstiges

Ja, das Panieren, das dauert doch so lange. Und ohne Ei, nein, das geht nicht, wie uns der allgemeine Volksmund sich abmüht glauben zu lassen. Irrtum!!!!

Panieren geht schnell, was lange dauert ist das Säubern danach.

Paniert kann sehr vieles werden – wie zum Beispiel Pilze, oder Gemüse.

Austernpilze oder Champignons bekommt der Hungerige das ganze Jahr. Wer lobenswerter Weise selbst gerne durch das Grün der Wälder stiefelt darf sich, geeigneter Kenntnisse vorausgesetzt, ab dem Sommer über den reichhaltig gedeckten Waldboden freuen. Merke: Jeder Pilz ist essbar!

Manche allerdings nur einmal – also Finger, Zunge, Mund oder sonstige Extremitäten weg von Pilzen bei denen sich der aufmerksame Sucher nicht zu 100 % sicher ist (ich gebe jetzt keinen Tipp ab wen man vorkosten lassen könnte).

Bei Gemüse ist es natürlich einfacher, kennt man sich nicht aus so fragt man den Verkäufer. Kennt dieser sich nicht aus ist er entweder im falschen Beruf, oder der Käufer im falschen Laden.

Also, nun, wie wird paniert, egal ob Zucchini-scheiben, Blumenkohl-röschen oder Pilze.

Wir schnappen uns zwei Suppenteller, in den ersten geben wir Mehl, in den zweiten Semmelbrösel. Das Objekt der zu panierenden Begierde muss natürlich etwas vorbereitet werden – bei Pilzen säubern und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Sanftes Einmassieren hilft da Wunder, besonders in den Lamellen von beispielsweise Parasolpilzen. Begnügen wir uns mit Zucchini-scheiben werden diese ebenfalls mit etwas Salz und Pfeffer behandelt, ob liebevoll oder nicht überlasse ich jedem selber.

Die Scheiben, Pilze, Schuhsohlen oder sonstiges dann gut im Mehl einbetten und wenden, und wieder zur Seite stellen. Nachdem noch genug Mehl in dem Teller sich befinden sollte, was zu schade für den Mülleimer ist, wird dieses weiterverwendet, evtl. mit frischem Mehl aufgefüllt und dann mit lauwarmen Wasser versehen. Eine Gabel hilft beim Verquirlen der Masse zu einem dünnen, aber nicht fließendem Teig. Hier kommt es auf besonderes Fingerspitzengefühl an, jedes Mehl benötigt eine andere Wassermenge, und die handbetriebene Rührintensität trägt das Ihrige zum Erfolg bei. Zur Not kann mit Mehl- oder Wassernachschub geholfen werden. Es sollten dann am Ende nicht 2 gefüllte Badewannen mit verpatztem Gebräu übrig sein. Wer gerne die Küche von Kopf bis Fuss säubert darf wüten, der Putzfaule wird diese Tätigkeit mit bedacht angehen. Ist dies nun geschafft die zuvor bemehlten Dinge in diese Mehl-Wasser-Pampfe tauchen, wenden, darin baden, einstreichen (wer gefüllte Badewannen hat darf sich mit reinsetzen), wieder rausnehmen und: Genau – in den Teller mit den Semmelbröseln geben und schön rundherum damit bedecken.

Damit wäre das Panieren auch schon fertig – das Lesen hier hat sicher mehr Zeit gekostet als das Panieren selber – aber das ist nun mal so.

Nachdem sich der Verzehr im rohen Zustand nicht so eignet – in eine ausreichend große Pfanne Öl (nach Wunsch, Wahl, Verfügbarkeit) geben und die Panierdingens rausbacken (wenden nicht vergessen, sonst bleibt nur was zwischen der rohen und verbrannten Seite übrig).

Die Verwendung des Rezepts ist ausschließlich zum persönlichen Gebrauch gestattet. Jede Vervielfältigung und Weitergabe, in welcher Form auch immer, ist untersagt und bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Erlaubnis meinerseits. Jede kommerzielle Anwendung der hier veröffentlichten Rezepte ist strikt untersagt und bedarf gleichfalls der ausdrücklichen schriftlichen Erlaubnis meinerseits. Das Copyright liegt bei Marco Lombardi.