

Pilz-Schnitzel, Ei auf Pfifferlingen, Kräuter-Steinpilze

Für zwei Personen

Für das Pilz-Schnitzel:

2 kleine, feste Steinpilze	100 g Mehl	1 Ei
100 g Semmelbrösel	2 EL Preiselbeermarmelade	1 EL Steinpilzmehl
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Kräuter-Steinpilze:

3 feste Steinpilze	2 Zehen Knoblauch	4 EL Balsamicoessig
1 Zweig Estragon	1 Zweig Petersilie	1 Zweig Kerbel
4 EL Olivenöl	1 Zitrone	Salz, Pfeffer

Für die Pfifferlinge:

300 g kleine Pfifferlinge	2 Ei	2 EL Pinienkerne
50 g Kerbel	20 g Crème fraîche	4 EL Olivenöl
Muskatnuss	Meersalz	Zitronenschale, Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Baguette

Für das Steinpilz-Schnitzel Steinpilze putzen und in ca. 5 dünne Scheiben schneiden. Danach salzen und pfeffern. Zuerst in Mehl, dann in verquirlten Ei und danach in Semmelbrösel wälzen, anschließend in einer Pfanne mit Butterschmalz ausbacken.

Für die gebratenen Steinpilze Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schneiden und in die Pfanne geben. In heißem Öl die Pilze kurz beidseitig anbraten und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen. Mit Balsamicoessig ablöschen. Petersilie, Kerbel und Estragon hacken und dazugeben. Mit Olivenöl zum Schluss beträufeln.

Für die Pfifferlinge diese in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und danach auf einem Tuch abtropfen lassen, anschließend hacken. Pinienkerne in der Pfanne ohne Öl rösten und unter die gehackten Pfifferlinge mischen. Kerbel hacken und untermischen. Mit Meersalz und Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Eine Kaffeetasse mit Frischhaltefolie auskleiden. Folie mit Olivenöl bepinseln und das Ei vorsichtig in die Tasse schlagen. Folie zu einem Beutel zusammenfassen, mit Schnur zubinden und diesen in siedendem Wasser 4 Minuten pochieren. Pfifferlinge kreisrund anrichten und das pochierte Ei darauf platzieren. Mit Meersalz und Muskatnuss würzen und mit Crème fraîche garnieren.

Pilzvariation auf Tellern anrichten. Dafür Steinpilz-Schnitzel mit Preiselbeermarmelade garnieren, pochiertes Ei auf Pfifferlingen anrichten. Ei mit Muskatnuss bestreuen und gebratene Steinpilzen daneben geben. Eine Baguettescheibe dazu reichen und zusammen servieren.

Brigitte Quehenberger-Spreitz am 07. September 2016