

Portobello-Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für den Salat:

500 g neue Kartoffeln	300 g Salatgurke	$\frac{1}{2}$ Bund Sauerampfer
1 rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ EL mittelscharfer Senf	40 ml Gemüsefond
2 EL Weißweinessig	5 EL Rapsöl	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Portobello-Schnitzel:

2 Portobello-Pilze	10 g Kapern	4 Eier
6 EL Schlagsahne	200 g Semmelbrösel	4 TL Kürbiskernöl
Öl	Salz	

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Fritteuse einschalten.

Für den Salat die Kartoffeln in Salzwasser 20 Minuten bissfest garen. Abgießen, heiß pellen und etwas abkühlen lassen. Die Gurke schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel heraus schaben. Die Gurke in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Beides mit Senf, Essig und Öl mischen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Kartoffeln in Scheiben schneiden und vorsichtig mit Fond unterheben. 15 Minuten ziehen lassen. Sauerampfer waschen, in feine Streifen schneiden und unter den Salat heben.

Für die Schnitzel die Stiele und Lammellen der Pilze ausschneiden. Die Kappen auf der Unterseite leicht salzen. Kapern auf Küchenpapier gut trocknen. Die Eier und die Sahne verquirlen. Das Mehl und die Semmelbrösel getrennt auf Teller geben. Die Pilze zuerst im Mehl wenden, nacheinander durch das Ei ziehen und in den Bröseln wälzen. Erneut durch Ei und Brösel ziehen und die Panierung leicht andrücken. Anschließend in einer heißen Fritteuse das panierte Portobello-Schnitzel ausbacken.

Ein wenig Öl in einem kleinen Topf auf 180 Grad erhitzen. Die Kapern darin eine knappe Minute frittieren.

Portobello-Schnitzel mit dem Kartoffel-Gurken-Salat auf Tellern anrichten, mit Kürbiskernöl und Kapern garnieren und servieren.

Mirko Roberto Andersen am 12. Oktober 2016