

Austernpilz-Schnitzel mit Pilz-Rahmsoße und Feldsalat

Für zwei Personen

Für den Salat:

200 g Feldsalat	2 EL weißer Aceto Balsamico	3 EL Walnussöl
$\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf	50 g Kapuzinerkresse-Blüten	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
4 Walnusskerne	1 Prise braunen Zucker	Salz , Pfeffer

Für die Pilzrahmsauce:

300 g Austernpilze	1 Schalotte	2 EL Rapsöl
50 ml trockner Weißwein	50 ml Pilzfond	250 ml Sahne
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Pilzschnitzel:

6 große Austernpilze	2 Eier	100 g Mehl
150 g Panko-Mehl	Salz	Pfeffer

Für den Erdbeerspieß:

20 Erdbeeren	1 Zweig Minze	1 Zitrone (Abrieb)
3 Blatt Gelatine	30 g Zucker	50 ml Prosecco

Für die Garnitur:

3 Zweige glatte Petersilie

Für den Salat:

Den Feldsalat waschen, trocken schleudern und vom Strunk befreien.

Essig, Öl und Senf zu einem Dressing verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Schnittlauch mit dem Dressing vermengen und unter den Salat geben. Walnüsse grob hacken und mit den Kapuzinerkresse-Blüten über den Salat geben.

Für die Pilzrahmsauce:

Die Schalotte schälen und fein würfeln. Pilze putzen und in kleine Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel glasig andünsten. Pilze zufügen und ebenfalls anbraten. Mit Weißwein und Fond ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Mit Sahne auffüllen, etwas salzen und pfeffern und bei kleiner bis mittlerer Temperatur sämig einkochen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken und unter die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pilzschnitzel:

Die Fritteuse auf 190°C erhitzen.

Stiele von den Pilzen entfernen. Eier aufschlagen und mit Salz und Pfeffer in einer flachen Schale verrühren. Mehl und Panko-Mehl ebenfalls getrennt in zwei flache Schalen geben.

Pilze in Mehl, dann im Ei und zum Schluss im Panko-Mehl wenden und in der Fritteuse goldgelb frittieren.

Für den Erdbeerspieß:

Erdbeeren waschen, trocken tupfen und Strunk herausschneiden.

Gelatine in Wasser auflösen. Zitrone abreiben und Abrieb auffangen. Prosecco, Zitronenabrieb und Zucker miteinander vermengen. Minze abbrausen, trockenwedeln und die Blätter fein hacken. Gelatine ausdrücken. 12 Erdbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Zucker-Prosecco-Mischung und Minze vermengen und im Kühlschrank kalt stellen, bis die Glasur angezogen ist. 4 Erdbeeren auf einen Spieß stecken und mit der Erdbeer-Prosecco-Sauce übergießen und nochmals kaltstellen.

Für die Garnitur:

Die Petersilie abbrausen und trockenwedeln.

Die Austernpilz-Schnitzel auf Tellern anrichten, mit Pilzrahmsauce beträufeln und Petersilienzweigen garnieren. Den Feldsalat mit Walnüssen in kleine Schüsselchen geben, mit dem Erdbeerspieß garnieren und mit der restlichen Pilzrahmsauce gemeinsam servieren.

Doris Halsdorfer am 19. Juli 2017