

Steinpilz-Schnitzel, Waldhonig-Karotten, Kraut-Salat

Für zwei Personen

Für die Steinpilz-Schnitzel:

4-6 große Steinpilze	1 Ei	50 g gekühlter Munster-Käse
Butterschmalz	Mehl	Paniermehl
Salz	Pfeffer	

Für die Karotten:

4 Karotten mit Grün	100 g Walnüsse	2 EL Waldhonig
2 EL Olivenöl	Salz	

Für den Krautsalat:

100 g Rotkraut	1 frischer Meerrettich	Karottengrün, s.o.
1 Hdv. Löwenzahn	1 Hdv. Spitzwegerich	1 Hdv. Schafgarbe mit Blüte
1 Hdv. roter Sauerampfer	1 Hdv. Taubnessel	1 Zweig wilder Oregano
1 Zweig Petersilie	1 EL Traubenkernöl	4 EL Himbeeressig
2 EL Olivenöl	1 Prise Zucker	Salz
Pfeffer		

Für die Trüffel-Mayonnaise:

1 schwarzer Sommertrüffel	1 Zitrone, davon Saft	1 Ei, Zimmertemperatur
1 EL mittelscharfer Senf	180 ml Rapsöl	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Preiselbeer-Chutney:

200 g Preiselbeeren	1 Orange, davon Saft	1 rote Zwiebel
50 ml trockener Rotwein	50 ml Balsamicoessig	1 TL Senfkörner
2 EL Puderzucker	1 Zweig Thymian	

Für die Steinpilz-Schnitzel:

Den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Käse bis zur Verwendung in den Kühlschrank oder in das Tiefkühlfach legen. Eine Panierstraße aufbauen. Dafür Ei verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einen tiefen Teller Mehl geben, in einen zweiten Teller Paniermehl. Pilze der Länge nach in Scheiben schneiden. Scheiben erst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zum Schluss in Paniermehl wälzen. In einer heißen Pfanne mit reichlich Butterschmalz goldbraun ausbacken, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen und den Käse auf die noch heißen Schnitzel reiben.

Für die Karotten:

Karottengrün bis auf ca. 2 cm entfernen und für Salat beiseitestellen.

Karotten waschen, längs halbieren und ca. 10 Minuten blanchieren.

Honig und Öl verrühren, mit Salz abschmecken. Blanchierte Karotten in eine Auflaufform legen und mit der Marinade bepinseln. Walnüsse darüberstreuen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten fertigaren. Vor dem Servieren mit Salz würzen.

Für den Krautsalat:

Rotkraut in feine Streifen schneiden, mit 1 EL Essig und Salz vermengen und ordentlich vermengen.

Waldkräuter putzen, verlesen und nach Belieben zerkleinern. Aus dem restlichen Essig und den Ölen eine Vinaigrette herstellen. Mit Zucker abschmecken. Alles zusammenmischen und mit frisch geriebenem Meerrettich und den Schafgarbenblüten servieren.

Für die Trüffel-Mayonnaise:

Ei trennen und Eigelb mit Senf, Salz und Zucker gut vermischen. Dann tröpfchenweise Öl hinzu-

fügen und gleichzeitig ständig mit einem Stabmixer oder Schneebesen aufschlagen. Zum Schluss mit Zitronensaft und Pfeffer abschmecken und den frisch geriebenen Trüffel hinzugeben. Mit einer feinen Trüffelscheibe garnieren.

Für das Preiselbeer-Chutney:

Orange halbieren und 1 EL Saft auspressen. Puderzucker in eine heiße Pfanne geben und leicht anbräunen lassen, dann mit Rotwein und Orangensaft ablöschen.

Zwiebel abziehen, in feine Ringe schneiden, mit den restlichen Zutaten zugeben und alles ca. 20 Minuten köcheln lassen. Thymian vor dem Servieren entfernen.

Oliver Giemsa am 28. September 2023