

Panierte Champignons mit Joghurt-Kräuter-Soße

Für zwei Personen

Für die panierten Champignons:

4 Riesenchampignons	$\frac{1}{4}$ unbehandelte Zitrone	100 g Semmelbrösel
1 Ei	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Joghurt-Kräuter-Sauce:

2 Zehen Knoblauch	200 g Sahnejoghurt	1 Bund gemischte Kräuter
4 Spritzer Worcestersauce	4 Spritzer Zitronensaft	2 Prisen Zucker
Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

Für das die Garnitur:

2 Rispentomaten	4 Blätter Kopfsalat	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Champignons Pilze säubern, Stielenden entfernen. Stiele von den Köpfen lösen und klein schneiden. Beiseite stellen. Köpfe rundherum mit Zitrone einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone auspressen und Saft beiseite stellen. Ei aufschlagen und verquirlen. Pilzköpfe zunächst durch die Eimasse ziehen, dann in den Semmelbröseln wälzen. Butterschmalz erhitzen und Pilze bei schwacher Hitze zehn Minuten goldbraun anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Joghurt-Kräuter-Sauce Kräuter abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Knoblauch abziehen und in den Joghurt pressen. Joghurt mit Zucker, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Worcestersauce, gehackten Kräutern und einigen Spritzern Zitronensaft vermischen.

Klein geschnittene Pilzstiele mit Butterschmalz anbraten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und mit den Pilzstielen vermengen. Mit Zitronensaft abschmecken.

Für die Garnitur Salatblätter, Tomaten und Petersilie waschen und trocken tupfen. Tomaten klein schneiden, Petersilie hacken. Salatblätter auf Teller legen, panierte Champignonköpfe darauf setzen. Mit gebratenen Stielen und Joghurt-Kräuter-Sauce füllen, mit Tomaten und Petersilie garniert servieren.

Gundi Boehlke am 03. Mai 2016