

Panierte Austernpilze, glasierte Zwetschgen, Blattsalat

Für 4 Personen

Für den Salat:

250 g Eichblattsalat	2 Stiele glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
3 Stiele Kerbel	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ TL Senf
Salz	Pfeffer	1 Prise Zucker
50 ml Sonnenblumenöl	30 ml Sherryessig	

Für die Zwetschgen:

350 g frische Zwetschgen	1 Zweig Thymian	1 Knoblauchzehe
1 EL Butter	1 EL brauner Zucker	50 ml Balsamico

Für die Pilze:

500 g große Austernpilze	2 Zweige Thymian	150 g gemahlene Haselnüsse
50 g Pankomehl	Salz	Pfeffer
4 Eier	2 EL Pflanzenöl	

Den Eichblattsalat putzen, waschen und trockenschleudern.

Petersilie, Schnittlauch und Kerbel abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden.

Für das Salatdressing die Kräuter mit gewürfelter Schalotte, Senf, etwas Salz, Pfeffer, Zucker, Sonnenblumenöl und Essig in eine Schüssel geben und gut verrühren. Kurz vor dem Servieren den Salat zugeben und untermischen.

Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Zwetschgenhälften in Spalten schneiden.

Thymian abbrausen und trocken schütteln. Knoblauch schälen und andrücken.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen, Zucker zugeben und schwenken, bis der Zucker etwas karamellisiert ist. Dabei aufpassen, dass die Butter nicht verbrennt! Die Zwetschgen, den Knoblauch und den Thymian dazugeben, kurz durch die Pfanne schwenken. Alles mit etwas Balsamico ablöschen, dann einmal kurz aufkochen und vom Herd nehmen.

Die Austernpilze vorsichtig mit Küchenpapier abreiben und evtl. anhängenden Sand entfernen. Thymian abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Die Haselnüsse und Pankomehl vermengen und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Die Eier in einer Schüssel verquirlen, die großen Pilzscheiben darin wenden und in den Haselnuss-Bröseln panieren.

In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und die panierten Pilze darin goldbraun und knusprig braten.

Zum Servieren den Salat mit dem Dressing marinieren und auf einer großen Platte anrichten. Die knusprigen Austernpilze darauflegen und die glasierten Zwetschgen um den Salat herum drapieren.

Sybille Schönberger am 17. August 2020