

Gebackene Kräuterseitlinge mit Kräuter-Remoulade

Für 2 Portionen

30 ml Sahne	8 Kräuterseitlinge	100 g Mehl
200 g Semmelbrösel	Salz, Pfeffer, Öl	2 Eier
1 TL Senf	3 Cornichons	1 TL Kapern
1 Anchovis	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	250 ml Sonnenblumenöl

Zwei Eier mit der Sahne verquirlen. Die Pilze putzen, längs halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zuerst in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zuletzt in den Bröseln wenden. Für die Remoulade die restlichen Eier trennen und die Eigelbe in eine Schüssel geben. Senf in die Schüssel geben und verrühren. Nach und nach Sonnenblumenöl dazu gießen und mit einem Schneebesen unterschlagen. Die Schalotten, Cornichons, Kapern klein hacken. Den Schnittlauch fein schneiden und eine Anchovis ebenfalls klein hacken. Alles zur Mayonnaise geben und unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zu den gebackenen Pilzen servieren.

Steffen Henssler am 19. September 2012