

# Duroc-Schnitzel, gebackene Auster, Lauch, Mayonnaise

**Für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

2 Schweineschnitzel à 100 g Öl Salz, Pfeffer

**Für die Austern:**

6 Austern 2 Eier 3 EL Sesam  
100 g Mehl Öl

**Für den Lauch:**

2 Stangen Lauch 10 Shitake-Pilze 2 EL Butter  
Kalbsfond Öl Salz, Pfeffer

**Für die Mayo:**

1 Ei 1 TL Misopaste  $\frac{1}{2}$  TL Dijonsenf  
100 ml neutrales Öl

**Für die Jus:**

150 ml Entenfond 300 ml Kalbsfond 150 ml Sojasoße  
1 TL Stärke

**Für die Garnitur:**

1 Zweig Kresse

**Für das Fleisch:**

Den Ofen auf 180 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen. Die Schnitzel waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne in Öl scharf anbraten und zum gleichmäßigen Garen in den Ofen geben. Anschließend in Streifen schneiden. Die Shitakepilze putzen und ein Kreuz in den Hut schneiden.

**Für die Austern:**

Austerfleisch vorsichtig aus der Schale entfernen. Eine Panierstraße aus verquirlten Eiern, Mehl und Sesam aufstellen und die Austern panieren.

In reichlich Öl ausbacken, dabei aufpassen, dass das Öl nicht zu heiß ist, um den Sesam nicht zu verbrennen.

**Für den Lauch:**

Lauch putzen und schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne kurz in Öl anbraten und wenden. Dann Butter dazugeben und mit Fond ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze kurz in die Pfanne mit dem Duroc-Schwein geben und in Öl anbraten. Pilze zum Schluss zum Lauch in die Pfanne geben und weiterbraten.

**Für die Mayo:**

Ei trennen und das Eigelb in ein hohes Behältnis geben. Dijonsenf dazugeben und pürieren. Währenddessen langsam das Öl zugießen, bis eine Mayonnaise entsteht. Mit Misopaste abschmecken.

**Für die Jus:**

Stärke mit ein wenig Wasser mischen. Entenfond, Kalbsfond und Sojasoße in die Pfanne geben, in der das Schnitzel und die Shitake gebraten wurden. Anschließend reduzieren lassen und vorsichtig mit der Stärkemischung abbinden.

**Für die Garnitur:**

Kresse abbrausen, trockenwedeln und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kresse garnieren und servieren.

Nelson Müller am 18. Oktober 2019