

Rezept

Austernpilz-Schnitzel mit Kartoffelsalat

Ein Rezept von Austernpilz-Schnitzel mit Kartoffelsalat, am 28.04.2024

Zutaten

Für den Kartoffelsalat

500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	Salz
2 Schalotten (ca. 60 g)	150 ml gut gewürzte Bio-Gemüsebrühe
3 EL Aceto balsamico bianco	Zucker
Pfeffer	1 EL Dijon-Senf
½ EL süßer Senf	1 Handvoll Feldsalat
4 EL Sonnenblumenöl	

Für die Austernpilz-Schnitzel

6 große Austernpilze (à ca. 70 g)	3 gehäufte EL Mehl
Salz	Pfeffer
4 EL Panko (ersatzweise Semmelbrösel)	250 ml Öl zum Ausbacken
1 EL Dijon-Senf	2 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal, 37 g F, 17 g EW, 67 g KH

Zubereitung

1. Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln in wenig Salzwasser in 20-30 Min. zugedeckt gar kochen, abgießen und ausdampfen lassen. Dann die Kartoffeln pellen, in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Schalotten schälen, halbieren und sehr fein würfeln. Die Gemüsebrühe mit 2 EL Essig und 1 Prise Zucker aufkochen, 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer dazugeben. Beide Senfsorten einrühren. Die Schalotten in die Brühe geben und knapp 30 Sek. offen mitkochen, dann die Brühe mit den Schalotten über die Kartoffeln gießen. Alles vorsichtig vermischen und ziehen lassen, bis die Schnitzel gebacken sind. Oder den Salat nach Belieben noch 2 Std. marinieren lassen. Die Salatblättchen gründlich waschen und trocken schleudern.
2. Für die Schnitzel die Austernpilze putzen und mit einem feuchten Tuch abreiben. Die harten Stiele abschneiden und wegwerfen. Das Mehl mit 90 ml Wasser sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einer sämigen Masse glatt rühren und in einen tiefen Teller geben. Die Panko-Brösel ebenfalls in einen tiefen Teller häufeln.
3. Das Öl zum Ausbacken in einer großen Pfanne stark erhitzen. Die Pilze mit dem Senf bestreichen, dann nacheinander in der Mehlmischung und in den Bröseln wenden. Schnitzel ins heiße Öl geben und bei mittlerer bis großer Hitze in 4-6 Min. goldbraun ausbacken, dabei einmal wenden. Die Schnitzel auf Küchenpapier entfetten, dann mit je 1 Klecks Preiselbeeren anrichten. Den Kartoffelsalat mit dem Öl mischen und mit restlichem Balsamico (1 EL), Salz und Pfeffer abschmecken, mit den Feldsalatblättern mischen und zu den Schnitzeln servieren.