

Rezept

Gebackne Schwammerl

Ein Rezept von Gebackne Schwammerl, am 12.06.2026

Zutaten

2 sehr frische Eigelb	2 Spritzer Weißweinessig
1 TL Estragonsenf	½ TL Zucker
Salz	Pfeffer
160 ml Sonnenblumenöl	1 kleine Zwiebel
1 mittelgroße Essiggurke	2 Sardellenfilets
je 2 Stängel Kerbel und Petersilie	Saft von 1/2 Zitrone
1 EL Kapern	800 g Steinpilze
Worcester-Sauce	4 Eier
300 g Weizenmehl (Type 550)	300 g Semmelbrösel

Außerdem

2 Stängel Kerbel	grobe Meersalzflocken
4 Zitronenspalten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1130 kcal

Zubereitung

1. Für die Remoulade Eigelbe, Essig, Senf, Zucker Salz und Pfeffer in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts auf höchster Stufe cremig schlagen, dabei unter ständigem Rühren das Öl nach und nach zuerst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl dazulaufen lassen, bis eine standfeste Mayonnaise entstanden ist. Zwiebel schälen und zusammen mit Essiggurke und Sardellen fein würfeln. Kerbel und Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und diese fein hacken. Mayonnaise, Zwiebel, Gurke, Zitronensaft, Sardellen, Kapern und Kräuter gut vermischen.
2. Die Pilze putzen. Kleine Steinpilze halbieren, größere Exemplare vierteln. Pilze mit Salz und Worcester-Sauce würzen. Die Eier in einen tiefen Teller aufschlagen und verquirlen. Mehl und Semmelbrösel auf je einen flachen Teller geben. Pilze zuerst in Mehl, dann in den Eiern und zum Schluss in den Bröseln wenden.
3. Das Öl in einer hohen Pfanne stark erhitzen. Wenn an einem ins Öl gehaltenen Holzkochlöffelstiel Bläschen aufsteigen, ist es heiß genug. Pilze darin in ca. 4 Min. knusprig frittieren, auf Küchenpapier entfetten. Kerbel waschen, trocken schütteln, grob zerzupfen. Die Pilze auf vier Teller verteilen, mit Meersalz bestreuen, mit Remoulade, Zitronenspalten und Kerbel anrichten.