

Herrmanns: Pilz-Nuss-Schnitzel mit Kräutersalat

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/aufgegabelt/herrmanns-pilz-nuss-schnitzel-mit-kräutersalat/

- 100 g geröstete Haselnüsse, fein gehackt
- 100 g Panko
- 10 große Austernpilze
- 100 g Mehl
- 4 Eier
- 100 g Butterschmalz
- 1 EL grob geschroteter Pfeffer
- 150 g Sauerrahm
- 2 Zitronen
- Haselnuss-Salz
- Haselnuss-Öl
- 1 Handvoll Feldsalat
- 4 Zweige Estragon
- 4 Zweige Kerbel
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Fein gehackte Haselnüsse 1:1 mit Panko mischen.
2. Die Eier aufschlagen, verschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Große Austernpilze an den Stielenden putzen, in Mehl, dem gewürzten Ei und dem Nusspanko panieren und in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz herausbraten. Anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen.
4. Sauerrahm mit Saft und Abrieb einer Zitrone, sowie Salz und grobem Pfeffer abschmecken.
5. Feldsalatröschen und gezupfte Kräuter mischen und mit etwas Haselnuss-Öl und Haselnuss-Salz marinieren.
6. Die gebratenen Pilze auf dem Teller anrichten, einige Tupfen Zitronen-Pfeffer-Sauerrahm darum verteilen und mit dem Kräutersalat garnieren.

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: Aufgegabelt