

# **Aufgegabelt von Alexander Herrmann**

## **Pilz-Nuss-Schnitzel mit Kräutersalat**



### **Zutaten:**

- 100 g geröstete Haselnüsse, fein gehackt
- 100 g Panko
- 10 Stk. große Austernpilze
- 100 g Mehl
- 4 Stk. Eier
- 100 g Butterschmalz
- 1 EL grob geschroteter Pfeffer - z.B. Melange Noir (Ingo Holland)
- 150 g Sauerrahm
- 2 Stk. Zitronen
- Haselnussalz
- Haselnussöl
- 1 Hand Feldsalat
- 4 Zweige Estragon
- 4 Zweige Kerbel
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung:**

1. Fein gehackte Haselnüsse 1:1 mit Panko mischen. Die Eier aufschlagen, verkleppern und mit Salz und Pfeffer würzen. Große Austernpilze an den Stielenden zuputzen, in Mehl, dem gewürzten Ei und dem Nusspanko panieren und in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz herausbraten. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
2. Sauerrahm mit Saft und Abrieb einer Zitrone, sowie Salz und grobem Pfeffer abschmecken.

Feldsalatröschen und gezupfte Kräuter mischen und mit etwas Haselnussöl und Haselnusssalz marinieren.

3. Die gebratenen Pilze auf dem Teller anrichten, einige Tupfen Zitronen-Pfeffer-Sauerrahm darum verteilen und mit dem Kräutersalat garnieren.