

Pilz-Schnitzel mit Rotkraut-Gröstl und Croûtons

Für zwei Personen

Für das Pilzschnitzel:

200 g Kräuterseitlinge 2 Eier Mehl, Panko, Öl

Für die Croûtons:

5 Sch. Sauerteigbrot 50 g Butter 4 Zweige Thymian

Pflanzenöl Salz Pfeffer

Für das Rotkohl-Gröstl:

1 Rotkohl 1 Orange, Abrieb 6 cm langes Stück Gorgonzola

Butter 200 ml Gemüsefond 50 ml Weißwein

3 EL Balsamicoessig 3 EL Honig 4 Zweige glatte Petersilie

Zucker Salz Pfeffer

Für das Pilzschnitzel:

Die Pilze putzen und längs in Scheiben schneiden.

Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Panko aufbauen und die Pilze panieren.

Pilze in einer Pfanne goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Croûtons:

Brot längs in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Butter und Thymian hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und danach aus der Pfanne nehmen.

Für das Rotkohl-Gröstl:

Rotkohl in Rauten schneiden, Strunk und äußere Blätter entfernen.

Rotkohl in die Pfanne geben, in der zuvor das Brot geröstet wurde. Etwas Butter hinzugeben. Rotkraut mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit Gemüsefond ablöschen.

Kurz köcheln lassen und Balsamicoessig, Honig und Orangenabrieb zum Rotkohl geben und mit Weißwein ablöschen. Wieder köcheln lassen.

Gorgonzola in kleine Stücke schneiden, Petersilie fein hacken.

Gorgonzola, Petersilie sowie Croûtons hinzugeben und durchschwenken.

Mario Kotaska am 22. Januar 2025