

Hier und heute



Pilzschnitzel mit rahmigem Spitzkohl

Ob gebraten, gegrillt oder in leckeren Soßen: Pilze lassen sich vielseitig zubereiten. Unser Koch Olaf Baumeister macht ein Pilzschnitzel mit rahmigem Spitzkohl. Das knusprige Schnitzel aus Riesenchampignons macht uns fleischlos glücklich.

Rezept

Pilzschnitzel mit Spitzkohl und roten Zwiebeln im Rahm

von Olaf Baumeister für vier Personen

Zutaten für das Pilzschnitzel

- 2 Riesenchampignons oder mehrere kleine
- 1 Ei
- 4 EL Paniermehl
- 2 EL Mehl
- 4 EL geklärte Butter zum Braten
- 2 EL Olivenöl zum Braten
- je ein kleiner Zweig Thymian und Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Die Pilze in einer Pfanne mit dem Olivenöl von beiden Seiten kräftig anbraten, dann salzen und pfeffern.

Die Knoblauchzehe andrücken und zusammen mit dem Thymian und dem Rosmarin dazugeben.

Das Ei in eine Schale schlagen und mit einer Gabel Dotter und Eiweiß verrühren.

Das Paniermehl in eine Schale geben und leicht salzen.

Die fertig gegarten Pilze zuerst in Mehl, dann in Ei und schließlich in Paniermehl wenden. Dann in der geklärten Butter von allen Seiten goldbraun braten.

Zutaten für den Spitzkohlrahm

- ½ Spitzkohl, ca. 300 g
- 2 rote Zwiebeln
- 200 ml Rotwein
- 50 ml Portwein
- 10 ml Sahne
- 1 EL Butter
- je eine Msp. fein gehackter Thymian und Rosmarin
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Zubereitung

Die Zwiebeln fein würfeln und zusammen mit der Butter kräftig anschwitzen. Alles mit Rotwein ablöschen und diesen fast vollständig verkochen lassen.

Sahne, Thymian und Rosmarin dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. In der Zwischenzeit den Spitzkohl in feine Streifen schneiden, mit etwas Butter in einem Topf kräftig anschwitzen und zu der Rotweinsahne geben.