

Sybille Schönberger

Montag, 17. August 2020

## Panierte Austernpilze mit glasierten Zwetschgen und Blattsalat

Rezept für 4 Personen

**Dauer: 45 Minuten**  
**Schwierigkeitsgrad: einfach**  
**Vegetarisch**

### Zutaten:

#### Für den Salat:

250 g	Eichblattsalat
2 Stiele	glatte Petersilie
½ Bund	Schnittlauch
3 Stiele	Kerbel
1	Schalotte
½ TL	Senf
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Zucker
50 ml	Sonnenblumenöl
30 ml	Sherryessig

#### Für die Zwetschgen:

350 g	frische Zwetschgen
1 Zweig	Thymian
1	Knoblauchzehe
1 EL	Butter
1 EL	brauner Zucker
50 ml	Balsamico

#### Für die Pilze:

500 g	große Austernpilze
2 Zweige	Thymian
150 g	gemahlene Haselnüsse
50 g	Pankomehl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
4	Eier
2 EL	Pflanzenöl zum Braten

### Zubereitung:

1. Den Eichblattsalat putzen, waschen und trockenschleudern.
2. Petersilie, Schnittlauch und Kerbel abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. Für das Salatdressing die Kräuter mit gewürfelter Schalotte, Senf, etwas Salz, Pfeffer, Zucker, Sonnenblumenöl und Essig in eine Schüssel geben und gut verrühren. Kurz vor dem Servieren den Salat zugeben und untermischen.



4. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Zwetschgenhälften in Spalten schneiden.
5. Thymian abbrausen und trocken schütteln. Knoblauch schälen und andrücken.
6. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, Zucker zugeben und schwenken, bis der Zucker etwas karamellisiert ist. Dabei aufpassen, dass die Butter nicht verbrennt!
7. Die Zwetschgen, den Knoblauch und den Thymian dazugeben, kurz durch die Pfanne schwenken. Alles mit etwas Balsamico ablöschen, dann einmal kurz aufkochen und vom Herd nehmen.
8. Die Austernpilze vorsichtig mit Küchenpapier abreiben und evtl. anhängenden Sand entfernen.
9. Thymian abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.
10. Die Haselnüsse und Pankomehl vermengen und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.
11. Die Eier in einer Schüssel verquirlen, die großen Pilzscheiben darin wenden und in den Haselnuss-Bröseln panieren.
12. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und die panierten Pilze darin goldbraun und knusprig braten.
13. Zum Servieren den Salat mit dem Dressing marinieren und auf einer großen Platte anrichten. Die knusprigen Austernpilze darauflegen und die glasierten Zwetschgen um den Salat herum drapieren.

**Nährwert: Pro Portion:** 645 kcal / 2710 kJ  
27 g Kohlenhydrate, 20 g Eiweiß, 51 g Fett