



Champignons im Parmesan-Cornflakesmantel an Pflücksalat und Sauce Remoulade

Zutaten (für vier Personen)

500 g mittelgroße Champignons
3 EL Maismehl
3 Eier
2 EL Trüffelöl
Saft einer Zitrone
3 EL fein geriebener Parmesan
2 EL fein geriebene Mandeln
100 g Cornflakes, fein zerbröselt
Salz, Pfeffer
3 EL Olivenöl zum Ausbacken
250 g Pflück- oder Feldsalat, gewaschen

Remoulade:

4 EL Joghurtmayonnaise
4 EL Joghurt
2 EL gehackte Essiggurken
1 EL gehackte Kapern
3 Sardellen fein geschnitten
½ TL Senf
2 EL Schnittlauchröllchen
1 EL gehackte Petersilie

Marinade:

Saft von 2 Zitronen
2 EL Olivenöl
4 EL Apfelsaft
50 g fein gehackte Schalotten
1 Schälchen Radieschenkresse
2 Msp. mittelscharfer Senf
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 35 Minuten)

Die gut geputzten Champignons halbieren und mehrmals mit dem Zahnstocher einstechen. In eine Schüssel geben, salzen, pfeffern und mit Zitronensaft und Trüffelöl beträufeln. Gut mischen und etwa zehn Minuten zugedeckt marinieren. Danach in Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen und in der Mischung aus Cornflakes, Mandeln und Parmesan panieren. In heißem Öl in der Pfanne ausbraten und im vorgeheizten Backofen gut zehn Minuten bei 140 Grad durchziehen lassen.

Alle Zutaten der Sauce Remoulade gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und dazu reichen.

Alle Zutaten der Marinade miteinander verrühren, den Salat damit beträufeln und die Champignons ringsum ansetzen.