Gebratene Champignons im Cornflakes-Pinienkernmantel auf Feldsalat in Kurkumamarinade

Zutaten für vier Personen
500 g mittelgroße Champignons oder Egerlinge
Saft von einer Zitrone
150 g grob zerkleinerte Cornflakes
60 g fein gehackte Pinienkerne
2 EL fein gerebelter Thymian
2 EL Maismehl
3 Eier (L), gut verschlagen
Salz, Pfeffer
6 EL Olivenöl, raffiniert
6 EL Ajvar oder Joghurtremoulade

Marinade:
1 EL feine Kurkumablättchen mit Schale
2 EL Olivenöl oder Walnussöl
2 EL fein geschnittene Schalotten
3 Msp. Knoblauchsalz
30 ml Apfelessig
80 ml Apfelsaft
2 EL weißer Balsamicosirup
Pfeffer

400 g geputzter Feldsalat, gut gewaschen und abgetropft

Zubereitung (circa 30 Minuten)
Champignons mit Küchenkrepp gut reinigen, halbieren oder in Scheiben dritteln. Zitronensaft mit etwas Salz und Pfeffer vermengen, Pilze damit beträufeln, kurz einziehen lassen. Danach in Maismehl wälzen, durch das Ei ziehen und in der Mischung aus Cornflakes, Pinienkernen und Thymian panieren. Die Hälfte vom Öl in der Pfanne erhitzen und die halbe Menge Pilze goldgelb ringsum gut anbraten, das Ganze mit dem Rest wiederholen.

Die gebratenen Champignons auf ein mit Backpapier ausgelegtes Ofenblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 110 Grad je nach Größe acht bis zehn Minuten durchziehen lassen. Alle Zutaten der Marinade (außer den Kurkumablättchen) gut miteinander verrühren. Die Kurkumablättchen in Öl glasig angehen lassen, mit dem Öl zur Marinade geben und vermengen. Den Salat auf Tellern anrichten, Pilze ringsum drapieren und mit Ajvar oder Joghurtremoulade servieren.

Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch und glutenfrei.