



Marinierte Pfifferlinge auf Gemüse-Anti-Pasti

Zutaten (für vier Personen)

250 g Pfifferlinge (küchenfertig), kleinsortiert
2 EL Olivenöl
60 g Schalottenwürfel
120 g Parmaschinken in Streifen

Marinade:

1 EL Olivenöl kaltgepresst
1 Frühlingszwiebel in Ringen
4 EL Kalbsfond
1 EL Petersilie gehackt
1/2 Zehe fein gehackter Knoblauch
2 EL weißer Balsamico

Gemüse:

1 Zucchini in Scheiben
1 Aubergine in halben Scheiben
1 Fleischtomate in halben Scheiben
1 gelbe und 1 grüne Paprika, geachtelt
4 EL Olivenöl
1/2 TL Meersalz

Marinade:

Saft einer Zitrone
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl
1 EL gerebelter Thymian

Zubereitung (circa 40 Minuten mit Abkühlzeit)

Das gesamte Gemüse nacheinander anbraten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei circa 80 bis 90 Grad warm stellen, mit Meersalz bestreuen.

Alle Zutaten der Gemüsemarinade zusammenrühren. Die Schalotten in Olivenöl anschwitzen, kleinsortierte oder klein geschnittene Pfifferlinge zugeben und alles gut angehen lassen.

Alle Zutaten der Pilzmarinade verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Pilzen verteilen. Einmal aufkochen, beiseite stellen und rund sechs bis acht Minuten ziehen lassen.

Gemüse auf Teller anrichten, mit der Marinade beträufeln, kurz einziehen lassen und die lauwarmen Pfifferlinge darüber verteilen. Zum Schluss mit Streifen von Parmaschinken ausgarnieren.

Gefüllte Hähnchenbrustschnitzel mit Wildkräutersalat

Zutaten (für vier Personen)

4 Hähnchenbrüste, quer durchgeschnitten
150 g Wildkräutersalat

Füllung:

150 g Pfifferlinge, küchenfertig
2 EL Olivenöl
60 g Zwiebelwürfel
40 g feine Schinkenwürfel
1 EL gehackte Petersilie
1 Zitrone
2 EL Kräuterbutter

Panade:

2 EL Mehl
2 Eier verschlagen
3 EL Semmelbrösel
1 EL fein geriebener Parmesan
1 EL gerebelter Zitronenthymian
4 EL Olivenöl raffiniert

Marinade:

30 g Schalottenwürfel
2 EL Olivenöl
4 EL Zitronensaft
4 EL Apfelsaft
1 EL Himbeersirup
60 g frische Himbeeren
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 35 Minuten)

Hähnchenbrustschnitzel zwischen einer Folie dezent klopfen. Pfifferlinge grob hacken. Öl erhitzen, Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, Pfifferlinge zugeben und bissfest garen. Schinken und Petersilie beimengen, durcherhitzen, etwas abkühlen lassen. Schnitzel leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Auf die Mitte von vier Schnitzel die Pfifferlingmischung auftragen und etwas verteilen. Mit den restlichen abdecken und andrücken. In Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in der Mischung aus Brösel, Parmesan und Thymian panieren. Wieder Öl erhitzen, Schnitzel goldgelb von beiden Seiten braten, herausnehmen, mit Zitronensaft beträufeln und mit flüssiger Kräuterbutter bepinseln. Alle Zutaten der Marinade verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, über den Salat träufeln und mit Himbeeren ausgarnieren.