

Kochen

Ludwig Heer

Montag, 10.02.2025

Gebackene Champignons mit Ziegenkäse und Felsalat

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Dip

2 Eier, Größe M
 1 Bund Schnittlauch
 80 g Mayonnaise
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 etwas Zitronensaft

Für den Felsalat

80 g Kerne, gemischt (z.B. Kürbiskerne, gehobelte Haselnüsse, Walnusskerne, etc.)
 50 g Toastbrot
 40 g Butter
 etwas Salz
 1 Biozitrone
 40 ml Gemüsebrühe
 20 ml Walnussessig oder anderer Essig
 etwas Pfeffer
 50 ml Kürbiskernöl
 100 g Felsalat (möglichst feine Blättchen)

Für die Champignons

2 Eier, Größe M
 10 Champignons
 etwas Zitronensaft
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 100 g Mehl, ca.
 100 g Pankomehl oder Semmelbrösel, ca.
 100 ml Öl, ca.

Außerdem

12 Ziegenkäse Taler (à ca. 20 g)
 etwas Zucker

Zubereitung:

1. **Für den Dip** die Eier in etwa 10 Minuten hart kochen. Eier in kaltem Wasser abschrecken, schälen und auskühlen lassen.
2. **Für den Salat** die Kerne in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett anrösten. Auf einen Teller geben und auskühlen lassen. Toast in feine Würfel schneiden. Butter in der Pfanne erhitzen, die Toastwürfel darin unter Wenden goldbraun anrösten. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Mit etwas Salz würzen.
3. **Für den Dip** die Eier würfeln. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
4. Eier, Mayonnaise und Schnittlauch vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
5. **Für das Salatdressing** Zitrone heiß abbrausen und trockenreiben. Schale fein abreiben, Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Brühe, etwas Zitronensaft, Walnussessig, Salz





und Pfeffer verquirlen. Das Kürbiskernöl zugeben, alles gründlich verquirlen und abschmecken.

6. Feldsalat verlesen, abbrausen und trockenschleudern.

7. **Für die Champignons** die Eier verquirlen. Champignons putzen, je nach Größe ganz lassen oder halbieren. Pilze mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Pilze zunächst im Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und abschließend rundherum mit den Pankobrösel panieren.

8. In einer tiefen Pfanne reichlich Öl erhitzen. Die Pilze darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

9. Kurz vor dem Servieren Ziegenkäse in eine feuerfeste Auflaufform oder Teller geben. Mit Zucker bestreuen und mit einem Küchen-Flambierbrenner oder unter dem heißen Backofengrill leicht karamellisieren.

10. Salat und Dressing mischen. Salat, Pilze und Ziegenkäse auf Tellern anrichten. Den Dip zu den Champignons reichen.