



SchÄtzenwirt-Tipp: Pilzsalat mit Brezenchips

Beitrag

Der SchÄtzenwirt in Prien ist bekannte fÄr seine kreativen Speisen und fÄr seine regionalen Produkte. Im Rahmendes Roseneimer Bauernherbstes bietet der Bauernherbswirt auch Schwammerl-SpezialitÄten an. Heute gibt ein Schwammerl mit Salat nach folgendem Rezept:

Zutaten fÄr 5 Portionen:

Salat:

- 150 g Vogerlsalat
- 300 g Schwammerlmix
- Salz, Pfeffer
- 2 Laugenstangen

Buttermilchschaum:

- Ä½ Zitrone
- 50 ml GemÄsebrÄhe
- 10 StÄck Wacholderbeeren
- 150 ml Buttermilch
- 20 g Creme Fraiche

Zubereitung:

1. Die Schwammerl reinigen, zuputzen und in StÄcke schneiden.
2. Die Schwammerl in Äl anbraten.
3. Abschmecken mit Salz und Pfeffer und die Schwammerl beiseite geben.
4. Das Backrohr auf 180Ä°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen oder eine Dauerbackmatte verwenden.
5. Die Laugenstangen in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Backblech verteilen.

6. Die Zitrone gut waschen und etwas von der Schale abreiben, Zitrone auspressen.
7. Die Wacholderbeeren etwas zerdrücken.
8. Die Wacholderbeeren in der Gemüsebrühe auskochen und ca. auf die Hälfte einreduzieren lassen.
9. Die Laugenbrotcheiben im Rohr knusprig backen.
10. Den Wacholderbeerensud abseihen und den Sud mit Buttermilch, Creme fraiche und Zitronenabrieb mischen.
11. Den Vogelsalat mit etwas Zitronensaft und Öl marinieren und auf die Teller verteilen.
12. Dann die Laugenbrotchips darauf verteilen.
13. Anschließend die gebratenen Schwammerl auf die Laugenbrotchips geben.
14. Zuletzt den Wacholder-Buttermilchmix mit dem Pürierstab schaumig mixen und auf dem Salat verteilen.

Rezept und Bildmaterial: Schützenwirt Prien (<https://schuetzenwirt.bayern/>) / www.bauernherbst.de







Für ein gutes, erfülltes Leben bis ins hohe Alter.

TAGESPFLEGE Fröschenenthal



Jetzt
Probetag
vereinbaren!

vivita.de

VIVITA
AMBULANT

Rauwöhrstr.18a 83115 Neubeuern
☎ 0 80 35/968 4290

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Rezept-Tipp
2. SchÄtzenwirt
3. Schwammerl