



Schützenwirt-Tipp: Pilzsalat mit Brezenchips

Beitrag

Der Schützenwirt in Prien ist bekannt für seine kreativen Speisen und für seine regionalen Produkte. Im Rahmen des Roseneimer Bauernherbstes bietet der Bauernherbstwirt auch Schwammerl-Spezialitäten an. Heute gibt es ein Schwammerl mit Salat nach folgendem Rezept:

Zutaten für 5 Portionen:

Salat:

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

Buttermilchschaum:

- ½ Zitrone
- 50 ml Gemüsebrühe
- 10 Stück Wacholderbeeren
- 150 ml Buttermilch
- 20 g Creme Fraiche

Zubereitung:

1. Die Schwammerl reinigen, zuputzen und in Stücke schneiden.
2. Die Schwammerl in Öl anbraten.
3. Abschmecken mit Salz und Pfeffer und die Schwammerl beiseite geben.
4. Das Backrohr auf 180°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 Laugenbrotscheiben im Rohr knusprig backen.
10. Den Wacholderbeerensud abseihen und den Sud mit Buttermilch, Creme fraiche und Zitronenabrieb mischen.
11. Den Vogerlsalat 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









Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Rezept-Tipp
2. Schützenwirt
3. Schwammerl