

Schnitzel vom Riesenbovist



Den Pilz auf keinen Fall waschen, sondern nur den unteren schmutzigen Ansatz abschneiden. Danach in ungefähr fingerdicke Scheiben schneiden. Diese sollen durchgängig weiß sein, nur dann ist der Riesenbovist essbar. Dann die äußere Haut abziehen oder dünn abschälen.

Die folgenden Zutaten sind in den Mengen nicht fest anzugeben, weil die Pilze wirklich riesig werden können und daher die Mengen variieren. Für den Pilz oben habe ich benutzt:

Auf einem Teller ein Ei mit ein wenig Wasser verquirlen, damit die Masse nicht zu dickflüssig ist.

Auf einem zweiten Teller Paniermehl mit etwas Mehl, 1 EL. Edelsüßpaprika, 1/2 TL. gemahlenem Ingwer, 1/2 TL. Kurkuma und 1 TL. gemahlenem Kreuzkümmel und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer vermischen.

Die Pilzscheiben zuerst in dem Ei und dann in der Paniermehlmischung wenden.

Dann die Scheiben bei mittlerer Hitze - Vorsicht, sie werden schnell zu dunkel - auf jeder Seite 3-4 Minuten ausbacken. Ich nehme dafür Öl mit ein wenig Butter gemischt.

Butterschmalz geht auch sehr gut. Im Anschluss die Schnitzel auf Küchenkrepp abtropfen lassen und servieren.

Bei mir gab es dazu eine helle Soße mit reichlich Estragon und einen leichten Gurkensalat.