



## Steinpilzschnitzel mit Sauce Remoulade

### Zutaten:

500 gr. Steinpilze  
400 gr. Kartoffeln  
4 Scheiben Speck  
Zwiebel  
Knoblauch  
Petersilie  
Tomaten  
Semmelbrösel  
Ei, Eigelb  
Mehl  
Öl  
Zitrone  
Kapern  
Essiggurken  
Senf  
Salz & Pfeffer



### Zubereitung:

Die rohen Kartoffeln grob in Scheiben schneiden. Die Stücke mit Öl in der Pfanne anbraten, gut salzen und pfeffern. Den Speck kleinschneiden und dazugeben.

Für die Steinpilze eine Panierstrasse vorbereiten. Die Pilze in Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und panieren. Die Steinpilze mit Öl in einer weiteren Pfanne von beiden Seiten schön kross braten.

Für die Remouladensauce ein Eigelb in eine Schüssel geben. Salz, Pfeffer, Zitrone, etwas Senf und einen Schluck Wasser dazugeben. Unter ständigem Rühren Öl untermischen und mit einem Schneebesen zur Mayonnaise verrühren. Aus dem Eiklar Rührei kochen und gewürfelte Zwiebeln und etwas Knoblauch mitanbraten. Kapern und Essiggurken kleinschneiden und mit mehr Öl und ein bisschen Gurkenwasser unter die Mayo mischen.

Nur noch anrichten, mit Tomaten und Petersilien garnieren. Fertig!



**FRANKEN  
FERNSEHEN**