

# Herbstsalat mit Birne und frittierten Pilzen

Für 4 Personen

## ZUTATEN

300 g gemischte Pilze  
(z.B. Pfifferlinge, Champignons,  
Maronen, Austernpilze)  
je 250 g saisonaler Blattsalat  
(z.B. Portulak, Eichblattsalat,  
Feldsalat)  
1 rote Zwiebel  
½ Bund Schnittlauch  
½ Bund glatte Petersilie  
2 Birnen  
1 EL Olivenöl  
1 EL Walnussöl  
2 EL Apfelessig  
1 TL Waldhonig  
1 TL süßer Senf  
2 EL Orangensaft  
Meersalz  
frisch gemahlener, schwarzer  
Pfeffer  
2 Eier  
150 g Panko-Paniermehl  
(alternativ Semmelbrösel)

Circa 1 Liter Öl zum Frittieren



## ZUBEREITUNG

Pilze putzen, beiseitestellen. Salate waschen, sehr gut trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Radicchio in feine Streifen schneiden. Zwiebel hacken. Kräuter waschen, trocken schütteln und ebenfalls hacken.

Birnen waschen, Kernhaus entfernen und würfeln. 2 EL der Birnen in einen Mixer geben, die restlichen Birnenwürfel mit den Salaten und der Zwiebel vermengen. Zugedeckt beiseitestellen.

## *Herbstsalat mit Birne und frittierten Pilzen*

### ZUBEREITUNG

Kräuter, Öl, Essig, Honig, Senf, Orangensaft, etwas Salz und Pfeffer zu den Birnenwürfeln in den Mixer geben und alles auf höchster Stufe pürieren, bis ein sämiges Dressing entsteht.

Eier nur leicht mit einer Gabel verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Panko-Paniermehl auf einen Teller geben. Öl in einem Wok oder tiefen Topf auf dem Induktionsfeld auf circa 170 °C erhitzen. Die Temperatur ist ideal, wenn an einem Holzlöffel, den man ins Fett hält, Bläschen aufsteigen. Pilze zuerst im Ei und anschließend in den Bröseln wälzen und im heißen Fett etwa 4 Minuten knusprig frittieren.

Die Pilze auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Auf dem Salat anrichten und mit Dressing beträufelt servieren.