

# Gebratener Steinpilz-Semmel-Strudel mit Kopfsalat

Für 4 Personen

## Strudel:

0,5 Zitrone, unbehandelt	200 g Steinpilze, fest	1 – 2 TL Butter, braun
0,25 Bund Petersilie	100 g Toastbrot, entrindet	100 ml Milch
1 Ei	6 EL Portwein	0,5 TL Senf, scharf
1 Prise Majoran	300 g Kalbsbrät	1 EL Butter, braun
Butter für die Ringe	Kümmel, gemahlen	Pfeffer schwarz
Chilipulver, mild	Muskatnuss	Salz

## Kopfsalat:

2 Kopfsalatherzen	8 Radieschen	2 Eier
80 ml Brühe	2 EL Weißweinessig	2 EL Olivenöl
50 g Sauerrahm	Salz	Pfeffer
Zucker		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Strudel:

Schale von der Zitrone abreiben. Die Steinpilze gründlich putzen und in einen halben bis einen Zentimeter große Würfel schneiden. In einer Pfanne in der braunen Butter bei mittlerer Hitze rundherum ein bis zwei Minuten anbraten. Die Petersilie fein schneiden und hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Kümmel und einer Messerspitze Zitronenabrieb würzen und auskühlen lassen. Den Portwein bis auf ein bis zwei Esslöffel einköcheln und auskühlen lassen. Das Toastbrot in sehr kleine Würfel schneiden. Kalbsbrät mit der Milch, Ei, Senf und Portwein glatt rühren. Die Steinpilze mit den Toastbrotwürfeln hinein rühren und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Chili würzen. Eine Terrineform mit Klarsichtfolie auslegen, die Steinpilzmasse einfüllen und die Form mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten backen. Die Form stürzen und den Strudel in Scheiben schneiden. In brauner Butter auf beiden Seiten anbraten.

Kopfsalat:

Den Kopfsalat waschen und trocken schleudern. Radieschen putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Eier zehn Minuten kochen, kalt abschrecken, schälen und vierteln. Brühe mit Essig, Olivenöl und Sauerrahm aufmixen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat mit dem Dressing marinieren, mit Radieschen, Eiern und dem Strudel anrichten.

Alfons Schuhbeck am 27. August 2010