

Gigantisch gut: Schnitzel vom Riesenbovist



Der Gigant unter den Pilzen

Gleich vorneweg: dieser spezielle Pilz wird nur selten auf Märkten angeboten. Wer in den Genuss kommen möchte, muss selbst suchen und am Waldesrand oder Wiesen Ausschau halten.

Der Riesenbovist hat seinen Namen zu Recht verdient, sieht er doch auf dem Feld liegend aus wie ein liegendegebliebener, weißer Volleyball. Allerdings ist dieser Riese essbar. Er gehört zur Familie der Champignonverwandten und schmeckt auch Champignon-artig. Der Riesenbovist gehört zu den größten und schwersten Speisepilzen. In Scheiben geschnitten lassen sich daraus wunderbar große Schnitzel panieren und goldgelb backen. Mit etwas Zitrone und Sauce Remoulade wird daraus ein köstliches Mahl.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für unser **Schnitzel vom Riesenbovist**:

Zutaten

- 1 Riesenbovist (Handballgröße)
- 80 ml Lupinenwürze, Sojasauce oder andere Flüssigwürze
- 3-4 Eier
- 200 g Semmelbrösel
- Salz & Pfeffer
- Wer möchte: Wildgewürz, gemahlen
- 500 g Fett oder Öl zum Ausbacken
- Zum Servieren: Zitronenspalten und Remouladensauce

Zubereitung

Den Pilz mit einem großen Messer in fingerdicke Scheiben schneiden.

Die äußere, ledrige Haut vom Pilz abziehen.

Jede Scheibe mit Flüssigwürze, Salz, Pfeffer und etwas Wildgewürz würzen bzw. einreiben.

Dann die Scheiben zuerst in verquirlten Eiern, dann in Brösel wälzen.

Die Schnitzel nacheinander in heißem Fett, auf jeder Seite ca. 2-2,5 Minuten goldgelb backen. Tipp: Mit 2 oder 3 Pfannen arbeiten, da die Schnitzel groß sind.

Vor dem Servieren auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit Zitronenspalten und Remouladensauce servieren.