



## Bella Gomba in Nusskruste

Dieses Gericht besticht durch seine Leichtigkeit, Knackigkeit und Frische. Die Amalfi-Zitrone ist durch keine andere Zitrone zu ersetzen! Die Nusspanierung aus den besonders intensiv schmeckenden Piemonteser Haselnüssen unterstützt das ohnehin aromatische und nussige Aroma der Pilze perfekt.

**D**ie Pilze vom Strunk befreien und behutsam plattieren. Salzen, pfeffern. Im Mehl wenden, leicht abklopfen. Im Ei wenden, in der Mischung aus Nüssen, Panko, Zitronenzesten und Chilisalz wälzen. Im Butterschmalz knusprig ausbacken.

Tipp: Wer deutlich mehr Butterschmalz verwendet, erreicht den „welligen“ Effekt von Wiener Schnitzel!

Früchte als Kugeln ausstechen und entweder roh verwenden oder in etwas Butter angehen lassen. Avocado ausstechen oder als Segmente verwenden.



den. Salat verlesen. Wenn gewünscht, Saaten leicht anrösten. Zitronen in hauchdünne Scheiben schneiden. Kräuter verlesen.

Tipp: Sehr schön zu dieser Kombination passt eine Guacamole.

## Zutaten

Für 2 Portionen

Menge	Zutat
4 bis 6 handtellergroße	Portobello-Pilze
2 EL	Mehl
1	aufgeschlagenes Ei
2	Amalf-Zitronen
1 Hand voll	geröstete (Piemonteser) Haselnüsse
1 Hand voll	Panko-Brösel
Mindestens 1 TL	Chilisalز
6 bis 8 EL	Butterschmalz
1	süße exotische Frucht (z. B. Mango)
1	süße Frucht der Saison (z. B. Birne)
1	Avocado