



Frühsommersalat mit Pilzen an Knoblauch- Vinaigrette

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Knoblauch- Vinaigrette:

½ TL Dijonsenf
1 EL Weissweinessig
2 EL Olivenoel
2 EL Crème fraîche
1-2 Knoblauchzehen
Salz
Curry
Cayenne
Zitronensaft

Aus Senf, Essig, Olivenoel und Crème fraîche eine sämige Vinaigrette rühren. Knoblauchzehen ausdrücken und mit Salz, Curry, einem Hauch (!) Cayenne und evtl. mit einigen Tropfen Zitronensaft würzen.

Ist die Sauce zu dickflüssig, kann sie mit wenig Bouillon verlängert werden.

Salat:

Friséespitzen
Nüsslialat

1 TL Thymianblättchen

4 Port. Pilze (z.B. Eierschwämmchen)

1 Frühlingszwiebel
½ Knoblauchzehe

6 Scheiben Frühstücksspeck
Traubenkernoel

1 TL Butter

Friséespitzen und Nüsslialat rüsten, waschen und gut trocken schleudern.

Die Thymianblättchen von den Stielen zupfen

Pilze reinigen und in Scheiben/ Stücke schneiden

Frühlingszwiebel und Knoblauchzehe fein schneiden.

Die Speckscheiben in einer Bratpfanne knusprig braten und auf dem Küchenpapier entfetten. In derselben Bratpfanne nachher die Pilze bei grosser Hitze solange sautieren, bis sie kein Wasser mehr abgeben.

Danach die Zwiebel und die Thymianblättchen zu den Pilzen geben und während 1-2 Min. weitersautieren. Vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Salat locker durch die Vinaigrette ziehen, auf grossen Tellern anrichten, die Pilze und Speck auf das Salatbeet setzen und mit der restlichen Vinaigrette beträufeln.