



Champignonsalat mit Rohschinken und Parmesan

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Zutaten:

- 2 gehäufte Teelöffel eingelegter roter Pfeffer
- 100 ml Madeira oder Marsala

- 500 g Champignons

- ½ Bund glattblättrige Petersilie
- 12 Cherrytomaten
- Salz
- 100 g Rucola

- 2 Esslöffel Olivenöl zum Braten

- 3 Esslöffel Rotweinessig
- 5-6 Esslöffel Olivenöl für die Sauce

- 4-8 Tranchen dünn geschnittener Rohschinken
- 50 g Parmesan am Stück

Zubereitung:

Die Pfefferkörner warm abspülen und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Mit dem Madeira oder Marsala in ein Pfännchen geben und diesen auf kleinem Feuer gut zur Hälfte einkochen. Kurz abkühlen lassen.

Inzwischen die Champignons rüsten und in dicke Scheiben schneiden oder die Pilzköpfe mit dem Ziseliermesser dekorativ zurechtschneiden (tournieren).

Die Petersilie fein hacken. Die Tomaten je nach Grösse halbieren oder vierteln und leicht salzen. Den Rucola waschen und abtropfen lassen.

In einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Champignons beifügen und auf grossem Feuer braten; ziehen die Pilze Saft, diesen Vollständig verdampfen lassen. Die Petersilie beifügen und 1 Minute mitbraten. Beiseite stellen.

Die Pfefferflüssigkeit mit Essig, Olivenöl und etwas Salz verrühren.

Den Rucolasalat auf Teller verteilen. Die Pilze und Tomaten darauf anrichten. Mit der Pfeffersauce beträufeln und mit je 1-2 Scheiben Rohschinken garnieren. Zuletzt mit einem Sparschäler einige Parmesanspäne über den Salat hobeln. Sofort servieren.

Was man vorbereiten kann

Alle Salatzutaten sowie die Sauce 2-3 Stunden im Voraus bereitstellen. Den Salat jedoch erst unmittelbar vor dem Servieren anrichten.