



Eierschwämmchensalat mit Kräuter-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)

Vinaigrette:

2 EL	Sherryessig
1 EL	Rotweinessig
3 EL	Baumnussoel
3 EL	Sonnenblumenoel
	Salz
	3-farbiger Pfeffer, grob gemahlen
1 EL	Petersilie
1 EL	Schnittlauch geschnitten
1 EL	Basilikum gehackt

Die beiden Essig- und Oelsorten mit den Gewürzen zu einer Sauce rühren. Die Kräuter beifügen.
Die Vinaigrette mindestens 15 Minuten durchziehen lassen.

Salat:

400 gr.	Eierschwämmchen
25 gr.	Butter
0,5 dl	Noilly Prat oder Weisswein
	Einige schöne Salatblätter

Die Eierschwämmchen rüsten und je nach Grösse evtl. halbieren oder vierteln.
In der warmen Butter 5 Minuten dünsten; ziehen die Pilze Saft, diesen vollständig verdampfen lassen.

Noilly Prat oder Weisswein dazugiessen und fast vollständig einkochen lassen.

Vier Teller mit Salatblättern auslegen. Die noch warmen Eierschwämmchen darauf anrichten und mit Vinaigrette beträufeln.