



Herbstsalat mit Broccoli und Eierschwämmchen

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Zutaten:

200 g. Eierschwämmchen
(Pfifferlinge)

300 g. Broccoli

1 Friséesalat
(krause Endivie)

1 Schalotte
Schnittlauch

3 EL Sherryessig
6 EL Nussöl
3 EL Honigwasser
3 EL Bouillon
Salz
Pfeffermühle

2 Cl. Butter
Traubenkernöl
Salz
Pfeffermühle

Zubereitung:

Erdige Teile von den Pilzen wegschneiden, mit einem Küchenpapier sauberreiben und nur notfalls unter sanft fließendem Wasser abspülen. Kleine Pilze ganz lassen, ansonsten können sie geviertelt oder in Scheiben geschnitten werden.

Vom Broccoli kleine Röschen abtrennen, Blütenstiel abschälen und in Scheiben schneiden, in wenig kochendem Salzwasser auf den Punkt blanchieren und auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

Vom Salat die schönen Herzblättchen auslösen, waschen und gut trochenschleudern.

Die Schalotte in geinste Würfelchen und vom Schnittlauch Röllchen zum Bestreuen schneiden.

für das Honigwasser zwei Messerspitzen Honig in zwei Esslöffel Wasser auflösen, mit Essig, Nussöl und Bouillon zu einer Sauce rühren, mit Salz und wenig weissem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Salat auf grossen Tellern ausbreiten und mit Salatsauce beträufeln. Broccoliröschen und Broccolischeiben durch die Sauce ziehen und auf dem Salat verteilen.

In einer weiten beschichteten Bratpfanne ein paar Tropfen Traubenkernöl erhitzen, die Pilze zufügen, bei grosser Hitze solange sautieren, bis alle Flüssigkeit verdampft ist und die Pilze Farbe annehmen. Dann Butter und die feingeschnittene Schalotte zufügen und kurz mitdünsten, vorsichtig mit Salz und wenig weissem Pfeffer aus der Mühle bestreuen.