

Feldsalat mit gebratenen Pfifferlingen



Zutaten für 4 Personen:

Für den Salat:

60 g luftgetrockneter
durchwachsener Speck
60 g weiße Zwiebeln
250 g Pfifferlinge
300 g Feldsalat
3 Scheiben Weißbrot ohne Rinde
1 kleine Knoblauchzehe
60 g Butter
Salz, Pfeffer
1 EL gehackte Petersilie

Für die Vinaigrette:

2 EL Balsamicoessig
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker
3 EL Weißwein
5 EL Rapsöl

Zubereitung:

Den Speck würfeln. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Speckwürfel anbraten und die Zwiebeln kurz mitschwitzen. Die Pfifferlinge sorgfältig putzen und in Scheiben schneiden. Den Feldsalat putzen, waschen und abtropfen lassen. Das Weißbrot in ½ cm große Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen.

Butter in einer Pfanne zerlassen und die Brotwürfel darin goldgelb braten. Knoblauch pressen und kurz mitbraten. Beides herausnehmen. Die restliche Butter in der Pfanne zerlassen, die Pilze kurz anbraten, salzen, pfeffern und die Petersilie zugeben. Für die Vinaigrette den Essig mit Gewürzen und Weißwein verrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat, dann das Öl zufügen.

Den Feldsalat anrichten, die Speck- und Zwiebelwürfel darüberstreuen. Die gebratenen Pilze darübergeben, mit den Brotwürfeln bestreuen und mit der Vinaigrette beträufeln.

Rezepte: Maria Rülker, Gläserne Küche, Oelde, Fotos: Hubert Kemper