

Knusprige Pilze, Kräuteröl und Büffelmozzarella

Für 3 Portionen :

für das Kräuteröl:

ital. Kräuter (25g),
100 ml Olivenöl,
100 ml Sonnenblumenöl,
2 El Zitronensaft, Salz

für den Salat:

100g Blattsalat (Feldsalat,
Rucola, Radiccio)

300g braune Champignons oder falls vorrätig Steinpilze

250g Büffelmozzarella, 1 EL Creme fraiche

Basalmicoessig, Kräuteröl, Salz, Pfeffer, Prise Zucker

50g grob gehackte Haselnüsse, brauner Zucker



Zubereitung :

Für das Kräuteröl alle Zutaten in einen Mixbecher geben, pürieren und durch ein Haarsieb streichen. In ein Twist-off- Glas füllen, kalt stellen. Den Salat waschen, abtropfen lassen und zerkleinern.

Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

Büffelmozzarella in Scheiben schneiden, mit Creme fraiche vermischen.

Aus Basalmico, etwas Kräuteröl, Salz, Pfeffer, Zucker ein Salatdressing herstellen.

Die Haselnüsse in einer Pfanne anrösten, etwas braunen Zucker darüber streuen und kurz karamellisieren.

Die Pilze in einer Pfanne mit etwas Öl bei starker Hitze 2 – 3 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Mozzarella auf 3 Tellern anrichten. Den Salat mit dem Dressing vermengen, ebenfalls auf die Teller verteilen. Die gebratenen Pilze heiß auf den kalten Mozzarella geben, mit etwas Kräuteröl beträufeln. Die Karamell-Haselnüsse auf den Salat streuen.