



Geröstete Steinpilze mit Blattsalat

In kräftig gewürztem Olivenöl gebratene Steinpilze, lauwarm mit Blattsalat angerichtet, sind sie als Vorspeise oder als leichte Mahlzeit ein Genuss. Salanova ist eine Salat-Neuzüchtung aus Holland, er ist kleinblättriger und etwas kräftiger im Geschmack als Kopfsalat. Gekauft habe ich ihn bei Astrid und Edy Müller am Dorfmarkt in Robenhausen, in Bio-Qualität selbstverständlich.

Zutaten (2 kleine Portionen)

300g frische Steinpilze
1 Schalotte
1 grosse Knoblauchzehe
3cm Peperoncini
etwas glatte Petersilie, gehackt
1/2Tl Thymian, getrocknet
Olivenöl
Kräutersalz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Schalotte, Knoblauch, Petersilie und entkernte Peperoncini fein hacken und in reichlich Olivenöl ca. 5-10 Minuten dünsten damit das Olivenöl die Würze aufnimmt. Gegen Schluss Thymian zugeben.

Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden, Salzen (Kräutersalz) und Pfeffern. Würz-Geröstel an den Rand der Bratpfanne schieben, eventuell noch etwas Olivenöl zugeessen und die Steinpilze beiseitig anbraten bis sie schöne braune Spuren zeigen.

In der Zwischenzeit Salat waschen und auf italienische Art anrichten: Nur mit Olivenöl und dunklem Aceto Balsamico beträuffeln, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Die gebratenen Steinpilze dazulegen, dabei nur wenig von der Gewürzröste mitnehmen. Die

Pilze erkalten schnell, das macht nichts, sie schmecken lauwarm vorzüglich.

Dem in der Pfanne verbliebenen Rest der Gewürzröste hab ich noch etwas Olivenöl zugegeben und noch 1 Stunde ziehen lassen. Danach hab ich es abgesiebt und beiseite gestellt. Das gibt ein würziges Öl zum Anbraten von Fleisch oder Gemüse.



Gewürz-Röste...



Salanova-Häupter