



Champignon-Salat mit Crôutons und Schinken

Champignons sind auch roh für einen Salat geeignet, doch angeröstet entwickeln sie einen kräftigeren und sehr feinen Geschmack, der von Rauchpaprika und Kräutersalz gut unterstützt wird. Dazu knusprige Crôutons und angerösteter Schinken. Sie ergänzen den weichen Champignon-Salat mit Biss und guten Röstaromen.

An einer frischen Sauce, mit Tomaten und Thymian, ist der Salat sommertauglich und gibt eine feine Hauptmahlzeit.

Zutaten (1 Hauptspeise)

200g Champignons
2 Schinkenscheiben ca. 40g
15g weisses Altbrot (hart)
10g Tafelbutter
1/2Tl Rauchpaprika
1/2Tl Kräutersalz
Bratbutter
Forellensalat

Sauce:

1 Datteltomate
1 Frühlingszwiebel
2 Zweige frischer Thymian
2El Olivenöl
1El weisser Balsamico
Kräutersalz und Pfeffer

Zubereitung

Champignons zu groben Stücken schneiden (min. 1cm dick) und in reichlich Bratbutter

etwa 10 Minuten anbraten, dabei ab und zu wenden. Die Pilze schrumpfen dabei ein und zeigen nachher schöne Röstspuren.

Gebratene Pilze in eine Schüssel geben, Rauchpaprika und Kräutersalz zugeben, vermischen und auskühlen lassen.

Datteltomaten vierteln, entkernen und zu kleinen Würfelchen schneiden. Thymianblättchen von den Stielen abfieseln. Zwiebel fein hacken. Mit dem Olivenöl und Balsamico vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Pilzen vermischen und etwas ziehen lassen.

Altbrot zu kleinen Würfelchen schneiden oder hacken. Schinken zu Streifen schneiden. Beides zusammen in Tafelbutter anrösten.

Salatblätter auf einem Teller auslegen, Champignonsalat daraufgeben und die Croûtons mit dem Schinken auf dem Salat verteilen.





