Nüsslisalat mit Ei, Eierschwämmen und Croûtons

Nüsslisalat mit Ei ist ein Klassiker unter den Vorspeisensalaten. Ergänzt mit Eierschwämmen, die nicht nur dem Namen nach gut zu dem Ei passen, kommt er auch als Hauptspeise gut an. Mit knusprigen Croûtons angerichtet und ein paar Tomatenstückchen garniert wird er zu einem feinen Salatteller.

Zutaten (1 Hauptspeise)

2-3	handvoll Nüsslisalat
70g	Eierschwämme
15g	Tafelbutter (Eierschwämme)
20g	Zwiebel
5cl	Noilly Prat
1El	weisser Balsamico
	Salz und Pfeffer
40g	Weissbrot vom Vortag
20g	Tafelbutter (Croûtons)
Sauce:	
3El	Olivenöl
1El	weisser Balsamico
1	kleine Knoblauchzehe
1	hartgekochtes Ei
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Eierschwämme mit den Fingern oder einem Pinsel trocken putzen. Schaftenden wegschneiden. Pilze je nach Grösse von Hand zerzupfen. Brot zu kleinen Würfeln schneiden. Zwiebel hacken.

Zwiebel in Butter kurz andünsten, Eierschwämme zugeben und 2-3 Minuten dünsten. Mit Noilly Prat ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Noilly Prat einkochen lassen (ca. 7-8 Minuten). Eierschwämme in eine Schale geben, mit Balsamico beträufeln, vermischen und 1/2 bis 1 Stunde ziehen lassen.

Tafelbutter leicht aufschäumen lassen, Brotwürfel zugeben und unter häufigem Wenden leicht anrösten. Auskühlen lassen.

Ei klein hacken und mit dem Olivenöl und Balsamico vermischen. Die Knoblauchzehe dazupressen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nüsslisalat auf einem grossen Teller anrichten, mit der Sauce übergiessen, Eierschwämme und Croûtons darauf verteilen. Nach Belieben mit ein paar kleinen Tomatenstückchen garnieren.