



Feldsalat mit Pfifferlingen und karamellisierten Walnüssen

KSW 04.09.2015, Vorspeisen

vorbereitung 45 · **portionen** 4 · **schwierigkeitsgrad** Mittel · **quelle**
chefkoch.de

ZUTATEN

250g Feldsalat

200g Pfifferlinge

1 Zwiebel, rot

12 Walnüsse, geknackt

100g Zucker

Mehl

2 EL Butter

Salz und Pfeffer

FÜR DAS DRESSING

4EL Balsamico bianco

100ml Hühnerbrühe

1EL Honig

2TL Senf, medium

Salz und Pfeffer

4EL Öl, Rapskernöl (Bio)

1EL Schnittlauch, in Röllchen

ZUBEREITUNG

Salat waschen, schleudern und bis zum Verzehr beiseite stellen.

Zucker mit 1EL Wasser in einer Pfanne erhitzen und schmelzen, bis ein goldgelber Karamell entsteht. Walnuskerne darin wenden, herausnehmen und auf Pergamentpapier abkühlen lassen.

Pfifferlinge in eine große Plastiktüte geben, mit reichlich Mehl bestreuen, Tüte verschließen und schütteln, bis alle Pilze gut mit Mehl bedeckt sind. Anschließend in einen groblöcherigen Durchschlag geben und mit kaltem Wasser gründlich abbrausen. Nachdem das meiste Wasser abgetropft ist, Pilze auf Küchentrepp geben, um sie weiter zu trocknen. Der Schmutz ist fast vollständig weggespült, anschließend unansehnliche Stellen mit einem Messer wegschneiden und große Pilze halbieren. Zwiebeln halbieren und in Scheiben schneiden.

In zwei Pfannen (28 cm) jeweils 1 EL Butter schmelzen und die Pilze bei möglichst großer Hitze etwa 3 Minuten braten, aber aufpassen, dass die Butter dabei nicht verbrennt. Pilze einige Male schwenken und dabei mit Pfeffer und Salz würzen. Zwiebelscheiben hinzufügen und kurz mitbraten.

Für das Dressing alle Zutaten gründlich verrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Schnittlauch unterheben.

Pilze in die Tellermitte geben, den Salat darum anlegen und mit dem Dressing beträufeln. Walnuskerne auf dem Salat verteilen und servieren.