Warmer Pilzsalat mit Rucola, Parmesan und gebackenen Kräuterbrotschnitten

Kategorien: Backen, Gemüse, Salate, Vegetarisch, Vorspeisen
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

500 g gemischte Pilze (z.B. Champignons, Egerlinge, Shiitake, Austernpilze, Morcheln)
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
Olivenöl
Salz, Pfeffer
Cayennepfeffer
1 EL Petersilie (in feine Streifen geschnitten)
Liebstöckel
1 EL Basilikum (in feine Streifen geschnitten)
Balsamico-Essig

2 Bund Rucola
6 Kirschparadeiser

1 Stück Parmesan
½ Baguette vom Vortag
100 g Kräuterbutter
3 Eier
1 EL Schnittlauch
1 EL Petersilie (in feine Streifen geschnitten)

Zubereitung

Gemischte Pilze in Olivenöl mit Schalotten und Knoblauch sautieren. (= französisch „springen“, „kurz in Butter braten“ ist eine besondere Form des Kurzbratens.)
Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, etwas Liebstöckel und Petersilie würzen.
Pilze vom Herd nehmen und mit etwas Balsamico-Essig und Olivenöl marinieren.

Baguette vom Vortag in dünne Scheiben (ca. 5 mm) schneiden.
Jeweils eine Scheibe mit Kräuterbutter bestreichen und mit einer zweiten Scheibe belegen.
Eier verquirlen und mit geriebenem Parmesan (ca. 40 g) verrühren.

Brotschnitten durch die Ei-Parmesanmischung ziehen und in Butter braten.

Die noch warmen Pilze auf Tellern verteilen, jeweils zwei bis drei Kräuterbrotschnitten dazulegen.
Mit mariniertem Rucola, je 3 halbierten Kirschparadeisern und frisch gehobeltem Parmesan garnieren.

Weintipp von Dorli Muhr - Raritäten:
Gelber Muskateller 2005,
Fritz Wieninger, Wien
knackiger Wein