



Rucolasalat mit Pfifferlingen und Parmesan cracker

Matthias Buchholz, Hotel Palace Berlin, Restaurant „first floor“

Vinaigrette:

2 Schalottenwürfel, sehr fein
100g Geflügelfond
40ml weißer Balsamico
100ml Sonnenblumenöl
50ml Olivenöl
50ml Traubenkernöl
Salz, Zucker, Pfeffer

- Die Schalottenwürfel mit dem Geflügelfond aufkochen.
- Abkühlen lassen und die restlichen Zutaten hinzugeben.
- Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Salat:

240g Rucolasalat (ca. 3-4 Bund)
240g Pfifferlinge
8 Cocktailtomaten
120g Parmesan, frisch gerieben
1 Schalotte

- Den Rucolasalat putzen.
- Von den Pfifferlingen den Sand und die Tannennadeln entfernen. Die Pilze sollten gut und schnell gewaschen werden, damit sie nicht so viel Geschmack im Wasser verlieren.
- Die Tomaten halbieren und in einer Pfanne kurz braten und würzen.
- Für die Parmesan cracker benötigt man eine gute Teflonpfanne. In die nicht erwärmte Pfanne den Parmesan zu runden Oblaten verteilen.
- Dann die Oblaten leicht schmelzen lassen.
- Kurz abkühlen lassen, vorsichtig drehen und nochmals kurz erwärmen.
- Nun die Pfifferlinge braten. Mit Schalotten, Salz, Pfeffer, Himbeeressig und etwas Muskat abschmecken.
- In der Zwischenzeit den Rucola anmachen und auf die Teller verteilen. Die Pfifferlinge, Tomaten und die Cracker locker oben drauf verteilen.

