

Kochen, essen und geniessen mit Patrick Zbinden

Brotsalat mit frischen Waldpilzen, Speck und Ei

Zutaten (für 4 Personen)

2 Knoblauchzehen
10 EL Olivenöl
8-10 Scheiben frisches Stangenweissbrot
350 g gemischte Waldpilze
1 Bund Rucola
1 Kopf Friséesalat
Saft von 1 Zitrone
1 TL brauner Zucker
1 TL mittelscharfer Senf
Kräutersalz, frischer gemahlener Pfeffer
10-12 Scheiben durchwachsener Speck
4 Eier
Kresse zum Garnieren

Rezept aus:

A. Kösslinger, S. Reiter
«Lieblingsrezepte mit Pilzen»
Hölker Verlag

Weitere Bücher zum Thema:

J.-M. Polese
«Pocket Guide Pilze»,
Könemann Verlag

«Pilze einfach und sicher bestimmen»,
GU Verlag

«Pilze sammeln»,
Bassermann Verlag

E. Mayer, W. Klien
«Pilze zu jeder Jahreszeit, finden,
erkennen, zubereiten»,
Leopold Stocker Verlag

S. Till, W. Till
«Pilze»,
NP Verlag

Zubereitung:

Den Knoblauch schälen, durch eine Presse drücken und mit der Hälfte des Olivenöls gut vermischen.

Den Backofen auf 200 Grad C vorheizen. Das Weissbrot in grobe Würfel schneiden, mit dem Knoblauchöl beträufeln und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im Ofen goldgelb backen.

Die Pilze mit Pilzbürste oder Haushaltspapier säubern, putzen und vierteln. Rucola abbrausen, trockenschleudern und von groben Stielen befreien. Den Friséesalat waschen und trockenschleudern. Grosse Blätter halbieren.

Aus Zitronensaft, restlichem Olivenöl, Zucker, Senf, Kräutersalz und Pfeffer ein Dressing rühren. Rucola und Friséesalat mit den Händen vorsichtig untermischen und den Salat auf Suppentellern anrichten.

Das geröstete Knoblauchbrot darauf verteilen. Den Speck in einer noch kalten gusseisernen Pfanne erhitzen und rundherum goldgelb braten, die Pilze zugeben und unter Rühren mit dem Speck weiterbraten.

Die Eier in ca. 4 Min. wachweich kochen, sofort eiskalt abschrecken, schälen und halbieren. Den Speck mit den Pilzen auf dem Salat verteilen, mit Ei und Kresse garnieren. Sofort servieren.