

Salat, Pilze, Avocado, Palmherzen, Chimichurri-Dressing

Für zwei Personen

Für den Salat:

300 g gemischte Pilze	1 Avocado	1 Dose Palmherzen
1 rote Zwiebel	2 Zweige Koriander	200 ml Brandweinessig
200 ml Apfelessig	1 Lorbeerblatt	2-3 EL Zucker
Salz		

Für das Chimichurri:

$\frac{1}{4}$ rote Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone (Saft)
2 Limetten	30 g glatte Petersilie	30 g Koriander
2 EL Essig	200 ml Olivenöl	1 Prise gemahlener Kreuzkümmel
1 Prise geräuch. Paprika	1 TL Paprikapulver	1 Prise Zucker
bunter Pfeffer	Salz	

Für die Garnitur:

5 Koriander Blättchen

Für den Salat:

Die Pilze putzen und in Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. Pilze und Zwiebeln separat mit etwas Koriander in Einmachgläser geben.

Essig Sud in einem Topf zum Kochen bringen und die Zwiebeln und Pilze damit übergießen. Brandweinessig, Apfelessig, 150 ml Wasser, 1 TL Salz, Zucker und Lorbeerblatt dazugeben und Gläser verschließen.

Avocado schälen, Kern entfernen und fein würfeln. Palmherzen abgießen und klein schneiden.

Für das Chimichurri:

Petersilie und Koriander abbrausen, trocken wedeln und in einem Mixer zermahlen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und dazugeben. Zitrone und Limetten halbieren, Saft auspressen und in den Mixer geben. Olivenöl, Essig und Gewürze ebenfalls dazugeben und alles mixen.

Für die Garnitur:

Eingelegte Zwiebeln in den Servierring geben, dann Pilze, Avocado und Palmherzen. Etwas Chimichurri drüber gießen und mit Korianderblättchen dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Ost am 15. Mai 2018