

Kräuterseitling-Rauke-Salat mit Puten-Spieß

Für 2 Personen

200 g Kräuterseitlinge	200 g Putenbrust	1 Baguette
50 g Speck, durchwachsen	1 Bund Rauke	1 Stange Zitronengras
1 gelbe Paprika	1 rote Paprika	2 EL Olivenöl
2 EL Sonnenblumenöl	60 g Kräuterbutter	2 EL Balsamico
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kräuterseitlinge putzen und grob klein schneiden. Den Speck in Streifen schneiden. Die Rauke waschen und trocken schleudern sowie klein schneiden. Den Speck in einer Pfanne knusprig braten. Anschließend wieder aus der Pfanne nehmen. Das Olivenöl in die Pfanne geben und die Kräuterseitlinge darin anbraten. Anschließend 30 Gramm Kräuterbutter mit in die Pfanne geben. Die gelbe und die rote Paprika vom Strunk und den Kernen befreien und in Stücke schneiden. Das Putenfilet waschen und ebenfalls in Stücke schneiden. Die Putenbrust und die Paprikastücke abwechselnd auf das Zitronengras spießen. Den Putenspieß in dem Sonnenblumenöl anbraten. Anschließend den Spieß in den Backofen geben. Die Pilze, den Speck und die Rauke miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Balsamico dazugeben. Das Baguette einschneiden und die restliche Kräuterbutter in den Schnitten verteilen. Das Baguette im Backofen backen bis die Kräuterbutter zerlaufen ist. Den Kräuterseitling-Rauke-Salat auf einem Teller anrichten und das Kräuterbaguette dazugeben.

Christoph Stöhr am 02. November 2010