

Herbstlicher Rucola-Feldsalat mit gebratenen Champignons

Für zwei Personen

3 Scheiben Bacon	200 g Champignons	100 g Feldsalat
100 g Rucola	1 Schalotte	2 EL Himbeeressig
2 EL Walnussöl	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
50 g Walnüsse	3 EL Honig	1 EL süßer Senf
Sonnenblumenöl, Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Den Bacon in dünne Streifen schneiden und zusammen mit der Schalotte anbraten. Die Champignons putzen, vierteln und ebenfalls dazugeben. Die Petersilie waschen, fein hacken zugeben und mit etwas Muskatnuss und dem Honig. Das Ganze mit Muskatnuss, einem Esslöffel Honig und Petersilie abschmecken. Den Schnittlauch waschen und in Ringe schneiden. Abschließend ein Dressing aus dem Himbeeressig, dem Walnussöl, dem süßen Senf, dem restlichen Honig und dem Schnittlauch anrühren. Den Feldsalat und den Rucola sorgfältig waschen, trocken schleudern und die Walnüsse hacken. Beides mit dem Dressing vermengen. Den Rucola-Feldsalat zusammen mit den gebratenen Champignons auf einem Teller anrichten und servieren.

Janosch Reichard am 18. Oktober 2013