

# Spinat-Salat mit warmen Pilzen und Feuerpaste

**Für zwei Personen**

**Für den Salat:**

200 g Blattspinat	50 Hirschschinken	150 g Champignons
20 g Butter	10 Cocktailtomaten	2 Eier

**Für das Dressing:**

2 EL Apfelessig	1 Schalotte	4 EL Nussöl
2 Stiel Petersilie	2 Stiel Kerbel	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
75 g Sauerrahm	25 g Schmand	1 Zitrone
2 Eier	Himalayasalz	weißer Pfeffer

**Für die Feuerpaste:**

2 gelbe Paprika	300 g getrocknete Tomaten	1 Peperoni
1 Zehe Knoblauch	50 g gemahlene Mandeln	15 Oliven
Cayennepfeffer	Himalayasalz	

Die Eier für den Salat und für das Dressing in ausreichend Wasser hart kochen.

Den Spinat putzen, waschen und trocken schleudern.

Den Schinken kleinschneiden.

Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten.

Für das Dressing die Kräuter grob hacken. Die Schalotte abziehen und ebenfalls grob hacken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Essig, die Schalotte, das Öl, die Kräuter, den Sauerrahm, den Schmand und zwei hart gekochte, gepellte Eier im Standmixer pürieren. Das Dressing mit dem Himalayasalz, dem weißen Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Eier für den Salat pellen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und vierteln.

Für die Feuerpaste die Peperoni längs aufschneiden und von Scheidewänden und Kernen befreien. Den Knoblauch abziehen und grob hacken. Die Tomaten, die Peperoni, den Knoblauch, die Mandeln und die Oliven in einer Moulinette zu einer Paste verarbeiten. Mit dem Cayennepfeffer und dem Himalayasalz abschmecken. Die Paprika entkernen, vierteln und mit der Feuerpaste bestreichen.

Den Salat mit dem Dressing marinieren.

Den Spinatsalat mit warmen Pilzen und Feuerpaste auf Tellern anrichten und servieren.

Rositta Beyermann am 27. Mai 2015