

Steinpilze mit Parmesan, rosa Pfeffer und Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Pilze:

200 g Steinpilze	50 g getrock. Steinpilze	Butter
Meersalz	Salzflocken	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

50 g Feldsalat	100 ml Himbeeressig	300 ml Traubenkernöl
50 g ungeschälte Haselnüsse	20 g rosa Pfeffer	

Für den Parmesan:

6 Himbeeren	80 g Parmesan, am Stück
-------------	-------------------------

Für die Pilze:

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Steinpilze putzen, halbieren und in Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Getrocknete Steinpilze in einem Mixer pulverisieren, durch ein Sieb streuen und als Garnitur verwenden.

Für den Salat:

Feldsalat waschen, trockenschleudern und mit Essig und Öl anmachen.

Haselnüsse im Ofen rösten und anschließend hacken. Rosa Pfeffer reiben und sieben.

Für den Parmesan:

Einen Teil des Parmesans reiben und in einer Pfanne als Chip ausbraten.

Den anderen Teil am Ende über das Gericht hobeln. Himbeeren verlesen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Martina Pühl-Bennewitz am 10. November 2020