

# Pfifferling-Salat mit gebratener Forelle

## Für 4 Personen:

### Für den Salat:

500 g ausgel. dicke Bohnenkerne	Salz	2 Schalotten
3 EL Weißweinessig	2 EL Himbeeressig	Pfeffer
1 TL Senf	1 Prise Zucker	6 EL Olivenöl
400 g Pfifferlinge	2 EL Butter	2 Lauchzwiebeln

### Für Röstbrot und Forelle:

1 Baguettebrot	6 EL Butter	Meersalz
4 Forellenfilets (à 170 g)	3 EL Zitronensaft	3 Stiele Zitronen-Thymian
3 TL bunte Pfefferkörner	4 EL Mehl	3 EL Rapsöl

Für den Salat Bohnenkerne aus den Hülsen lösen. In leicht gesalzenem Wasser etwa 8 Minuten vorgaren. Bohnenkerne abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Bohnenkerne aus den Häutchen drücken.

Schalotten schälen und fein würfeln. Beide Essigsorten, Salz, Pfeffer, Senf, Zucker und 4 EL Öl verquirlen. Schalotten und Bohnenkerne untermischen.

Pfifferlinge putzen, eventuell anhaftenden Sand mit einem Pinsel abbürsten. Große Pilze nach Belieben kleiner schneiden. Übriges Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin unter Schwenken kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pilze unter die marinierten Bohnenkerne mischen, ziehen lassen.

Das Baguette schräg in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. 4 EL Butter portionsweise in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen.

Baguettescheiben darin von beiden Seiten goldbraun knusprig braten.

Brot auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Meersalz bestreuen.

Aus den Filets eventuell noch vorhandene Gräten ziehen. Filets waschen, trocken tupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Thymian abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und hacken. Pfeffer grob mörsern.

Filets trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Die Filets in Mehl wenden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Filets darin auf einer Seite goldbraun braten. Filets wenden und die übrige Butter zugeben. Die Butter aufschäumen lassen, über die Filets löffeln und fertig braten.

Lauchzwiebeln putzen, waschen und fein schneiden. Den Salat nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, Lauchzwiebeln überstreuen.

Pfifferlingssalat, Pfeffer-Forellenfilets und Röstbrot anrichten.

Martin Gehrlein am 07. Juli 2020