

Salat 'Piccolino' mit gebratenen Pilzen

Für 4 Portionen

1 Kopf Lollo rosso	4 Tomaten	1 rote Zwiebel
1 Bund gemischte Kräuter	200 g gemischte Pilze	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	4 EL Olivenöl	100 ml Weißwein
2 EL geriebener Parmesan	2 Prisen Salz	2 Prisen Pfeffer
1 EL dunkler Aceto balsamico	12 Oliven	200 g Mini-Mozzarella

Den Salat verlesen. Die Blätter in mundgerechte Stücke zupfen, waschen und trocken schleudern. Die Tomaten waschen und ohne Stielansatz in Scheiben schneiden. Die rote Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Pilze putzen, bei Bedarf mit Küchenpapier trocken abreiben und je nach Größe in mundgerechte Stücke schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze dazugeben und bei starker Hitze scharf anbraten, bis sie leicht bräunen. Die Temperatur reduzieren, Schalotte und Knoblauch dazugeben und bei mittlerer Hitze 1 Minute mitbraten. Mit dem Weißwein ablöschen, den Parmesan einrühren und die Flüssigkeit fast vollständig verkochen lassen. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. In einer großen Schüssel das restliche Öl mit dem Essig sowie jeweils 1 Prise Salz und Pfeffer verquirlen. Den Blattsalat dazugeben und mit dem Dressing marinieren. Den Salat mit Tomaten, Oliven, Mozzarella und roten Zwiebeln auf Tellern anrichten. Die gebratenen Pilze darauf verteilen und den Salat mit Kräutern garniert servieren.

Frank Rosin am 22. März 2017