

# Gebratene Kräuterseitlinge, Tomaten-Kräuter-Vinaigrette

## Für 2 Personen

10 Kräuterseitlinge	1 EL Butter	1 Zitrone, unbehandelt
1 Knoblauchzehe	3 Zweige Thymian	2 Strauchtomaten
2 Schalotten	1 EL Balsamico-Essig, hell	3 EL Olivenöl
3 Zweige Basilikum	3 Zweige Petersilie, glatt	1 junger Kopfsalat
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Pilze putzen, halbieren, mit der Schnittfläche nach unten in eine beschichtete Pfanne ohne Fett legen und anbraten. Anschließend wenden und mit der Pfanne für circa fünf Minuten in den Ofen geben. Währenddessen die Tomaten vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und den Strunk entfernen. Das Tomatenfleisch samt der Schale in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Schalotten abziehen, ebenfalls in Würfelchen schneiden und dazugeben. Den Balsamico-Essig mit dem Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette anrühren, über die Tomaten geben und das Ganze für circa fünf Minuten ziehen lassen. Nun den Thymian abzupfen und fein hacken. Etwas Zitronenschale abreiben. Den Knoblauch abziehen, in feine Scheiben schneiden und in etwas Butter mit dem Thymian und dem Zitronenabrieb anschwitzen. Die Steinpilze dazugeben, mit Salz und etwas Pfeffer würzen und in der aufschäumenden, aromatisierten Butter fertig garen. Anschließend die Pilze auf Küchentrepp abtropfen lassen. Die Blätter vom Basilikum und der Petersilie abzupfen, fein hacken und in die Tomaten-Vinaigrette einrühren. Gegebenenfalls das Ganze erneut mit etwas Salz abschmecken. Vom Kopfsalat die äußeren Blätter entfernen, die hellgelben Blätter aus dem Herz heraus zupfen und dekorativ auf Tellern anrichten. Darauf einen Teil der Tomaten-Kräuter-Vinaigrette träufeln, die Kräuterseitlinge darauf legen und wieder mit der Vinaigrette beträufeln.

Alexander Herrmann am 17. September 2010