

Brot-Salat mit Avocado, Meerrettich, Kresse, Champignons

Für vier Personen

200 g Sauerteigbrot, altbacken	1 EL Butter	1 Avocado, reif
1 TL Wasabi	1 Zitrone	150 g Steinchampignons
3 EL Olivenöl	0,5 Schale Knoblauchkresse	0,5 Schale Shiso Kresse, purple
0,5 Schale Daikon Kresse	0,5 Schale Atsina Kresse	1 EL Meerrettich
Salz		

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Das Brot in dünne Scheiben schneiden, mit flüssiger Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen rösten. Die Avocado schälen, zerdrücken und mit Salz, Wasabi und dem Saft einer halben Zitrone abschmecken. Die Pilze putzen, vierteln und ohne Fett in einer Pfanne braten. In eine Schüssel geben und mit Salz, restlichem Zitronensaft und Olivenöl marinieren. Das Avocadopüree auf den Teller spritzen und die Kresse dekorativ hineinstecken, Brotchips, Meerrettich und Pilze dazu geben.

Alexander Herrmann am 19. Oktober 2012