

## Salat mit Pfifferlingen und Kalb-Filet

### Für 2 Portionen

300 g Kalbsfilet	100 g Pfifferlinge	100 ml Fond
2 El Weißweinessig	150 g Wildkräutersalat	1 TL Senf
Zucker	Salz	Pfeffer
Öl		

Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Kalbsfilet in Scheiben schneiden, die Pfifferlinge halbieren und beides in der Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für das Dressing etwas Öl, Fond, Senf und Weißweinessig in eine Schüssel geben. Die Zwiebel abziehen und Scheiben schneiden. Zusammen mit einer Prise Zucker zu der Sauce geben. Das Ganze gut durchmischen. Die Blattpetersilie grob hacken und mit etwas Butter in die Pfanne geben. Das Dressing über den Wildkräutersalat geben und durchmischen. Auf Tellern anrichten und mit den Kalbsfiletstreifen und den Pfifferlingen garnieren.

Steffen Henssler am 21. 09. 2011