

## Kopfsalat mit Austernpilzen und Mango-Vinaigrette

Für 2 Portionen

|               |                    |                 |
|---------------|--------------------|-----------------|
| 1 Kopfsalat   | 6 Austernpilze     | 1 Mango         |
| 1 EL Zucker   | 1 EL Weißweinessig | 80 g Ziegenkäse |
| 2 EL Olivenöl | Schnittlauch       | Butter          |
| Salz          | Pfeffer            | Chili           |

Einen Esslöffel Butter mit Zucker in einer Pfanne erhitzen. Die Mango schälen, vom Stein befreien, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden, in die Pfanne geben und anschwitzen. Die Austernpilze klein schneiden und in einer zweiten Pfanne in heißen Öl anbraten. Die karamellisierten Mangowürfel mit einer Prise Chili verfeinern. Die Pfanne vom Herd nehmen und das Ganze mit Weißweinessig und Olivenöl ablöschen. Die Austernpilze mit Salz und Pfeffer würzen. Ein wenig Butter und einige Flocken Ziegenkäse dazugeben und in der Pfanne schmelzen lassen. Den Kopfsalat halbieren und von der Hälfte die äußeren Blätter abnehmen. Die inneren Blätter nun nach außen aufdrücken und den halben Kopfsalat zum Anrichten auf einen Teller legen. Die Pilze auf dem Kopfsalat verteilen und die Mangovinaigrette mit etwas Pfeffer darüber geben. Wenn gewünscht das Ganze mit ein wenig Schnittlauch garnieren.

Steffen Henssler am 17. 10. 2011