

# Pilz-Salat mit Schmorzitronen-Vinaigrette

## Zutaten für 2 Portionen

2 BIO-Zitronen	100 g Meersalz	150 g Champignons
150 g Kräuterseitlinge	1-2 Schalotten	60 ml Olivenöl
gezupfte Kräuter	Salz, Pfeffer	

Das Hagelsalz bzw. grobe Meersalz in eine kleine Auflaufform geben, die zwei gewaschenen BIO-Zitronen auf das Salz setzen und im Ofen bei 160 Grad circa 25 Minuten schmoren. Anschließend aus dem Ofen nehmen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Pilze putzen und vom Stiel das untere Ende abschneiden. Anschließend halbieren (größere Pilze vierteln), in eine große, beschichtete Pfanne geben, mit einer Prise Salz würzen und bei dreiviertel der Herdleistung langsam unter gelegentlichem Schwenken/Rühren von allen Seiten braun braten. Währenddessen die Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Sobald die Pilze braun gebraten sind, die Schalotten sowie einen EL Olivenöl hinzugeben, circa 30 Sekunden fertig garen und sofort in eine Schüssel umfüllen. Die geschmorten BIO-Zitronen halbieren, den Saft durch ein Sieb pressen und samt dem restlichen Olivenöl zu den noch lauwarm gebratenen Pilzen geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz ziehen lassen. Zum Anrichten den Pilzsalat erneut mit etwas Salz und Pfeffer sowie etwas Saft von der BIO-Zitrone nachschmecken. Pilzsalat in zwei kleine Schüsseln oder auf zwei Tellern anrichten und mit den Kräutern garnieren.

Alexander Herrmann am 15. Januar 2014