

Pfifferling-Röllchen mit Kopfsalat und Joghurt-Dressing

Für zwei Personen

450 g frische Pfifferlinge	2 Scheiben Speck	1 Pck. Frühlingsrollenteig-Blätter
1 kleiner Kopfsalat	2 unbehandelte Zitronen	2 Schalotten
1/2 Bund Schnittlauch	2 Eier	250 g Joghurt
250 g Butterschmalz	1 TL Olivenöl	schwarzer Pfeffer, Salz

Die Pfifferlinge in einer großen Pfanne ohne Fett bei Dreiviertel der Herdleistung braten, anschließend fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Schalotten abziehen. Den Speck und die Schalotten in feine Würfel schneiden und zusammen in einer Pfanne mit etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Anschließend zu den gehackten Pfifferlingen geben, gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und ebenfalls zu den Pfifferlingen geben. Die Eier trennen und das Eiweiß etwas verquirlen. Die Frühlingsrollenteig-Blätter ausbreiten und die Ränder großzügig mit Eiweiß bepinseln. Dann die Pfifferlingsmasse auf den Blättern verteilen, die Enden einschlagen und zu klassischen Frühlingsröllchen aufrollen. Ein Stück Küchenkrepppapier ganz leicht anfeuchten und die Pfifferlingsröllchen damit abdecken. Das Ganze anschließend beiseite stellen. Fünf Minuten vor dem Servieren das Butterschmalz in einer flachen Pfanne stark erhitzen und die Pfifferlingsröllchen von allen Seiten knusprig kross heraus frittieren. Anschließend auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen. Nun vom Kopfsalat die äußeren Blätter entfernen und die hellgelb bis grünen Blätter aus der Mitte vorsichtig herausputzen. Anschließen mit kaltem Wasser abbrausen und auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen. Etwas Schale von den Zitronen reiben und die Zitronen anschließend auspressen. Den Joghurt mit dem Abrieb und dem Saft von den Zitronen in einen hohen Mixbecher geben, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und fünf Minuten vor dem Servieren schaumig aufmixen. Die gebackenen Pfifferlingsröllchen mit dem Kopfsalat auf Tellern anrichten, mit dem Joghurt-Zitronen-Schaum beträufeln, mit dem Schnittlauch dekorieren und servieren.

Alexander Herrmann am 13. Juli 2012