

Omelett mit Pilzen und Feldsalat

Für vier Portionen

Für das Omelett:

200 g gemischte Pilze	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
30 g Butter	4 Eier	50 ml Sahne
20 g Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Butter

Für den Salat:

150 g Feldsalat	1 Bund Radieschen	20 g Walnusskerne
4 EL Weißweinessig	2 EL Walnussöl	2 EL Rapsöl
1-2 TL Honig		

Die Pilze putzen und grob würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. 30 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Pilze darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Pilzmischung in eine Schüssel geben. Vier Portionsringe (beispielsweise Ringe für Spiegeleier) mit Butter ausfetten. Die Eier mit der Sahne in einen Mixbecher geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 20 Gramm Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen und die gefetteten Ringe hineinsetzen. Die Pilzmischung auf die vier Ringe verteilen und die Eimischung darauf verteilen. Bei mittlerer Hitze etwa fünf Minuten garen. Für den Salat den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Walnusskerne kleinhacken und in einer Pfanne ohne Fett zwei Minuten rösten. Zusammen mit Weißweinessig, Salz, Pfeffer, Honig und den beiden Ölsorten verrühren. Nun den Feldsalat und die Radieschen mit dem Dressing marinieren. Die Omeletts aus den Ringen lösen und mit dem Salat auf Tellern anrichten.

Horst Lichter am 01. Februar 2014