

Rucola-Salat mit Champignons und Laugen-Crostini

Für zwei Personen

2 Laugenstangen	1 Bund Rucola	2 Champignons
$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone
250 g Frischkäse	10 Scheiben Schinken	4 EL Butter
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Laugenstangen schräg in „dreieckige“ Stücke schneiden. Die Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen und die Laugenstücke mit einer der Schnittflächen nach unten in die Pfanne setzen. Sobald die Unterseite leicht gebräunt ist, den Thymian sowie den in Scheiben geschnittenen Knoblauch zugeben und die Laugenstücke wenden. Wenn die Laugenstücke ringsum gut gebraten sind, herausnehmen und kurz auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Den Frischkäse in eine Schüssel geben und mit etwas Salz, Pfeffer sowie dem Abrieb und dem Saft einer halben Zitrone abschmecken. Den Rucola waschen, trocken tupfen und die Stiele kürzen. Anschließend in einer anderen Schüssel mit einer Prise Salz, einigen Tröpfchen Olivenöl und etwas Zitronenabrieb marinieren. Mit dem Frischkäse je einen breiten Streifen auf zwei Teller streichen, die Laugenstücke darauf setzen und den Schinken dazwischen legen. Den Rucola darauf anrichten und die Champignons dünn darüber hobeln (z.B. mit einem Trüffelhobel).

Alexander Herrmann am 16. Februar 2015