

# Carpaccio von Champignons mit Blattsalat

## Für 4 Personen

3 Tomaten	1 kleine Bio-Zitrone	3 Stiele Basilikum
100 g Asia-Blattsalate	1 Zwiebel	80 ml Olivenöl
3 Scheiben Bacon	30 ml weißer Balsamico	Meersalz, Pfeffer
50 ml Geflügelfond	200 g Steinchampignons	12 Macadamianüsse
2 Orangen	150 g Ziegenfrischkäse	1 EL Thymianhonig
Zitronensalz		

Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, enthäuten, entkernen und würfeln.

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Asia-Salate waschen und gut abtropfen lassen.

Zwiebel schälen und würfeln, Zwiebelwürfel in 1 EL Olivenöl anschwitzen. Speck fein würfeln und zugeben, mit Balsamico ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronensaft und den Abrieb der Zitrone zugeben, 60 ml Olivenöl und Geflügelfond unterrühren. Tomatenwürfel und Basilikum in die Vinaigrette geben.

Steinchampignons putzen und in 2 mm dünne Scheiben schneiden.

Vier Teller mit wenig Olivenöl beträufeln und mit den Champignonscheiben auslegen, mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Vinaigrette über die Steinchampignons geben, nachwürzen.

Nüsse grob hacken.

Die Orangen mit einem Messer so schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet, dann die Fruchtfleets herausschneiden.

Ziegenkäse in kleine Stücke zupfen.

Asia-Salat mit etwas Vinaigrette marinieren und auf den Pilzen verteilen, Orangenfilets und Ziegenkäse darüber geben, mit Honig beträufeln, mit Zitronensalz und Pfeffer würzen. Mit den gehackten Nüssen bestreuen und servieren.

Jörg Sackmann am 24. März 2015