

Walnuss-Pfifferling-Salat mit Limetten-Vanille-Schaum

Für zwei Personen

150 g Pfifferlinge	1 Kopf Eichblattsalat	1 Limette
50 g helle Trauben	50 g rote Trauben	50 g Schalotten
3 Eier	2 EL Walnusskerne	1 Ciabatta
1 Vanilleschote	80 ml heller Traubensaft	1 EL Olivenöl
1 EL heller Balsamico	1 TL Sahnesteif	Zucker, Salz, Pfeffer

Die Pfifferlinge putzen und halbieren. Die Trauben waschen, trocken tupfen, entkernen und halbieren. Die Walnusskerne grob hacken. Den Salat waschen, trocken schleudern und zerpfücken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge darin anbraten. Die Schalotten abziehen, fein hacken und zu den Pfifferlingen geben. Abschließend die Walnüsse zu den Pilzen geben, alles mit dem Balsamico ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilz-Mischung mit dem Salat vermengen. Die Vanille längs halbieren und das Mark auskratzen. Die Limette halbieren und auspressen. Zwei der Eier trennen und die Eigelbe mit dem übrigen Ei, dem Vanillemark sowie dem Limettensaft schaumig aufschlagen. Das Sahnesteif unterziehen und mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Das Ciabatta aufschneiden. Den Salat auf einem Teller anrichten und mit dem Schaum beträufeln. Das Brot dazu anrichten und servieren.

Gina Gerdes am 26. November 2013