

Brezen-Salat, Pilze, Schwarzwurzeln, Mohn-Sesam-Mantel

Für zwei Personen

Für den Salat:

2 Brezen vom Vortag	150 g kleine Pfifferlinge	50 g Feldsalat
6 Datteltomaten	2 Schalotten	1 EL Butter
50 ml weißer Balsamico-Essig	200 ml Olivenöl	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Schwarzwurzel:

3 mittlere Schwarzwurzeln	1 Ei	2 EL gemahlener Mohn
2 EL schwarzer Sesam	2 EL weißer Sesam	4 EL Mehl
Butterschmalz		

Für den Kräuterdip:

süße Sahne	3 EL Quark	3 EL Schmand
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	4 Zweige glatte Petersilie	4 Zweige zarter Thymian
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

Die Brezen in ca. 1-2 cm große Stücke schneiden. Pfifferlinge putzen.

Schalotten abziehen und kleinschneiden. Brezen und Pfifferlinge in Butter mit einer Schalotte anbraten.

Feldsalat waschen, trockenschleudern und kleinzupfen. Tomaten waschen und kleinschneiden. Andere Schalotte mit Öl, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer vermengen und über den Feldsalat geben.

Für die Schwarzwurzel:

Schwarzwurzeln schälen, portionieren und in Wasser blanchieren. Erst durch Mehl, dann durch verquirltes Ei und zum Schluss durch die Mohn- und Sesam-Mischung ziehen.

Bei mittlerer Temperatur in Butterschmalz anbraten.

Für den Kräuterdip:

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Kräuter mit Sahne, Quark, Schmand und Gewürzen verrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Karl-Heinz Franzke am 10. November 2020