

# MEDITERRANER PILZSALAT



## Zutaten für 4 Personen als Vorspeise

250 g Champignons  
1 Schalotte  
1 Stange Lauch ca. 180 g  
4 EL Olivenöl (1)  
2 EL Balsamicoessig  
Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 Radicchio ca. 250 g  
50 g Parmesan am Stück  
2 Scheiben Toastbrot oder Baguettebrot  
2 EL Olivenöl (2)  
1 Knoblauchzehe

## Zubereitung

1. Die Stiele der Champignons anschneiden und die Pilze in dicke Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Den Lauch rüsten, der Länge nach halbieren, gründlich kalt spülen, dann in etwa 3 cm lange, feine Streifen schneiden.

2. In einer beschichteten Bratpfanne die erste Portion Olivenöl (1) kräftig erhitzen. Champignons und Schalotte darin auf grossem Feuer etwa 1½ Minuten braten. Dann den Lauch beifügen, noch ½ Minute rührbraten, anschliessend den Balsamico beifügen und alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. In eine Schüssel geben.

3. Die Blätter des Radicchios auslösen, waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Den Parmesan mit einem Sparschäler in Späne schneiden. Das Brot in kleine Würfel schneiden.

4. In der Bratpfanne die zweite Portion Olivenöl (2) erhitzen und die Brotwürfel goldbraun braten. Den Knoblauch schälen, dazupressen und nur kurz mitbraten. Auf einen Teller geben.

5. Vor dem Essen den Radicchio und gut die Hälfte der Parmesanspäne zum Champignon-Lauch-Salat geben, alles sorgfältig mischen und wenn nötig mit Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat in tiefen Tellern anrichten und mit dem restlichen Parmesan sowie den Brotwürfeln bestreuen.

Tipp: Eine schöne herbstliche Note erhält der Salat, wenn man frische Steinpilze anstelle der Champignons verwendet. In diesem Fall ist es besonders wichtig, dass man die Pilze nur ganz kurz, dafür sehr heiss anbrät, damit sie schön braun werden und keinen Saft verlieren.