



Salat von Romanaknospen mit Pfifferlingen in Vinaigrette und Streifen von Ofenspeck

Zutaten (für 4 Personen):

4 Romanaknospen
1 Bund Rucola
200 g kleine Pfifferlinge (küchenfertig)
2 EL Olivenöl
100 g gut durchwachsener Bauchspeck
1 kleiner Bund Blutampferblätter
Vinaigrette:
2 EL feine Zwiebelwürfel
20 ml Weißweinessig
1 TL mittelscharfer Senf
80 ml Kalbsfond
1 EL Schnittlauchröllchen
1 TL fein gehackter Knoblauch
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Romanablätter und Rucola in mundgerechte Stücke zerteilen, Pfifferlinge in Olivenöl anbraten und bissfest garziehen lassen. Speck in Streifen schneiden, auf mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im Backofen bei max. 120° C kross werden lassen. Alle Zutaten der Vinaigrette gut verrühren und die angebratenen Pfifferlinge darunter geben. Über den angerichteten Salat verteilen und die Speckstreifen dekorativ darüber verteilen, mit Blutampferblätter ausgarnieren.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Dieses Gericht ist glutenfrei und lactosefrei – enthält Fleisch.