



Lachsforelle mit Pfifferlingen und im Heu gegarten Kartoffeln

Zutaten für vier Personen

400 g Pfifferlinge (küchenfertig)
2 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl
400 g grüne Buschbohnen (küchenfertig)
5 Stängel Bohnenkraut
300 g gebeizte Lachsforellenscheiben
350 g kleine Kartoffeln (z.B. Pfälzer Maus, La Ratte)
2 Hände voll Bergwiesenheu
30 g Butter
1 EL Hagelsalz/Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
Marinade:
3 EL Olivenöl
100 ml Kalbsfond
40 ml Obstessig
80 g Schalottenwürfel
1 TL Honig
Salz, Pfeffer

Zubereitung circa 45 Minuten

Pfifferlinge gründlich kalt abbrausen und mit Küchenkrepp trocknen. Kartoffeln unter fließendem Wasser abbürsten und halbieren. Heu im Sieb kräftig abbrausen und in eine Pfanne oder aufs Backblech legen. Kartoffeln mit der Schnittfläche nach oben darauf geben, mit flüssiger Butter bestreichen und mit Hagelsalz bestreuen. Im Backofen bei 165° C circa 30 Minuten garen.

Bohnen in leichtem Salzwasser bissfest kochen, zum Schluss Bohnenkraut zugeben. Ziehen lassen, abschütten, evtl. halbieren. Pfifferlinge in Öl anbraten und zugedeckt circa acht Minuten bei abgeschaltetem Herd ziehen lassen.

Pfifferlinge und Bohnen vermengen. Alle Zutaten der Marinade gut verrühren und darüber geben. Mit etwas Bohnenkraut verfeinern, eine gute Stunde durchziehen lassen – aber nicht kühlen!

Salat auf Tellern verteilen, gebeizte Lachsforellenscheiben darüber verteilen und die Heukartoffeln ringsum ansetzen.