



Carpaccio von Steinpilzen mit Rapunzelsalat und Walnussmarinade

Zutaten für vier Personen

400 g küchenfertige Steinpilze
150 g Rapunzelsalat (geputzt)
3 EL Olivenöl oder Sonnenblumenöl raffiniert

Marinade:

2 EL gehackte Walnusskerne
1 EL gehackte Blattpetersilie
2 Msp. Steinpilzpulver
3 EL Olivenöl kalt gepresst
2 TL Balsamico
50 ml Gemüsebrühe
1 EL Ahornsirup
1 Msp. Kümmelpulver
Saft einer halben Zitrone
4 Zweige gerebelter Thymian
Salz, Pfeffer

Zubereitung: circa 25 Minuten

Steinpilze abbrausen, mit Krepp gut abtrocknen und in dünne Scheibchen schneiden.
Rapunzelsalat gut waschen, abtropfen lassen. Alle Zutaten der Marinade kräftig mit einander verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Öl erhitzen und die Steinpilzscheiben beidseitig goldgelb anbraten und kurz ziehen lassen.
Auf Tellern anrichten und mittig eine Hand voll Rapunzelsalat aufsetzen. Alles mit der Marinade beträufeln und noch warm servieren. Nuss- oder Schrotbrot dazu reichen.

Dieses Gericht ist vegan.