

KOCHEN FÜR DAS WOCHENENDE

## Pfifferlingsalat mit Brombeeren, gebratenen Haloumistreifen und Röstbrot

Ein Rezept für 4 Personen von Volker Hintz, „Der Löwe“ in Frankfurt Zeilsheim.

### Zutaten:

- 400 g Haloumikäse
- 700 g frische kleine Pfifferlinge
- 3 Stangen Frühlingslauch
- 5 Zweige Thymian
- 3 Zweige Rosmarin
- 1 EL Honig
- 4 cl Balsamicoessig
- 150 g Brombeeren
- 2 EL geröstete Pinienkerne
- Salz, Pfeffer
- Pflanzenöl, Olivenöl
- 8 Scheiben Baguette
- 4 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleinen Bund Blattpetersilie
- 4 EL Olivenöl
- 100 g Schmand

### Zubereitung:

Die Pfifferlinge kurz in kaltem Wasser waschen, so dass sie sich nicht voll Wasser saugen. Die Pilze auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. Danach mit einem kleinen Küchenmesser putzen, das heißt von Erde und Sand und Blättern befreien. Die sauberen Pfifferlinge auf Küchentrepp legen, dass sie trocknen können. Falls die Pilze zu groß sind, noch mal halbieren.

Den Frühlingslauch waschen und fein schneiden. Thymian und Rosmarin zupfen und fein hacken.

Etwa drei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge darin braten.

Erst mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend mit dem Balsamicoessig ablöschen und den Honig einrühren. Die gehackten Kräuter sowie den Frühlingslauch dazu geben, noch einmal durchschwenken und in eine Schüssel umfüllen.

Den Haloumikäse in Streifen von einem halben Zentimeter Dicke und fünf Zentimeter Länge schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Streifen darin von beiden Seiten braten.

In einer zweiten Pfanne vier Löffel Olivenöl erhitzen. Den gehackten Knoblauch dazu geben und die Baguettescheiben von beiden Seiten darin rösten. Von der Blattpetersilie vier Zweige bei Seite stellen. Die restliche Petersilie zupfen, fein hacken und mit Olivenöl mischen. Die gerösteten Baguettescheiben damit bestreichen.

Den Schmand mit einem Löffel und etwas Milch glatt rühren. Würzen mit Salz und Pfeffer.

**Anrichten:** Die Pilze in die Mitte des Tellers geben und die Käsestreifen über Kreuz um die Pilze legen. Den Schmand mit einem Löffel drum herum verteilen und die Pinienkerne sowie die Brombeeren über den Käse streuen. Den Petersilienzweig in die Mitte stecken und das Baguette anlegen.