

WILDKRÄUTERSALAT mit Orangendressing und Pfifferlingen

Rezept von Michael Schneider vom Bistro "Wassermann" in Schlangenbad

Zutaten

für den Wildkräutersalat:

- ca. 200 g Wildkräutersalate aus Steins Kräuter & Garten (Mainz Gonsenheim)
- dreierlei essbaren Blüten, nicht nur zur Dekoration

für das Orangendressing:

- 2 EL Senf
- 2 EL Zucker
- Salz, Pfeffer
- 200 ml Orangensaft, frisch gepresst
- 1 Spritzer weißer Balsamicoessig
- 300 ml Olivenöl, kalt gepresst
- 100 ml Rapsöl

für die Pfifferlinge:

- 600 g frische kleine saubere Pfifferlinge
- Butterschmalz
- frisch gehackte Kräuter
- fein gehobelte Parmesanspäne

Zubereitung:

Wildkräutersalate und Blüten waschen, Salat klein zupfen.

Für das Dressing alle genannten Zutaten mit einem Pürierstab mixen. Das Öl in einem feinen Strahl bis zur Emulsion eingießen und weitermixen. Etwas ziehen lassen und nach Belieben noch einmal abschmecken. Auf den Wildkräutersalat geben.

Pfifferlinge in einer Pfanne in Butterschmalz anbraten. Frisch gehackte Kräuter hinzufügen, durchschwenken. Auf dem Wildkräutersalat anrichten. Nach Belieben mit fein gehobelten Parmesanspänen verfeinern.