

Rezept

Pfifferlingsalat mit Maronen

Ein Rezept von Pfifferlingsalat mit Maronen, am 17.04.2024

Zutaten

50 g Pfifferlinge (ersatzweise Champignons)	½ EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
½ TL getrockneter Majoran	2 EL Zitronensaft
2 TL Agavendicksaft	Piment d'Espelette
2 EL Walnussöl	1 Stange Staudensellerie
100 g gegarte, geschälte Maronen (Esskastanien; vakuumverpackt)	½ kleiner Apfel (ca. 50 g)
30 g fein geraspelter mittelalter Gouda	50 g Feldsalat

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas (ca. 600 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Die Pfifferlinge putzen und bei Bedarf trocken abreiben, größere Pilze grob zerteilen. Das Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Pilze darin unter Wenden bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. anbraten. Vom Herd nehmen, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und abkühlen lassen.
2. Für die Vinaigrette 1 ½ EL Zitronensaft mit 2 EL Wasser, Dicksaft, Salz und Piment d'Espelette verrühren. Das Walnussöl unterschlagen.
3. Den Sellerie putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Maronen grob hacken. Apfel waschen, nochmals halbieren und entkernen. Die Viertel in Scheiben schneiden und sofort mit dem übrigen Zitronensaft beträufeln. Den Feldsalat verlesen, waschen und trocken schütteln.
4. Zuerst die Vinaigrette in das Glas gießen. Dann nacheinander Pilze, Sellerie, Maronen und Apfelscheiben darüberschichten. Mit Gouda bestreuen und zuletzt den Feldsalat daraufgeben. Das Glas verschließen und (über Nacht) in den Kühlschrank stellen. Zum Essen den Salat aus dem Glas auf einen Teller stürzen und gut mischen. Dazu schmeckt ein Roggenbrötchen.