

Hier und heute



Lauwarmer Pfifferlingssalat mit Babyspinat, Speck und Senf-Vinaigrette

Die Pfifferling-Saison ist gestartet! Koch Fabian Timmer serviert die feinen Pilze in einem schmackhaften Salat mit Babyspinat, Speck und Senf-Vinaigrette.

Das Rezept

von Fabian Timmer - für zwei Personen

Die Zutaten

- 200 g Pfifferlinge
- 100 g Babyspinat
- 100 g Speckwürfel (z. B. Pancetta oder durchwachsener Bauchspeck)
- 1 kleine rote Zwiebel
- 2 EL Dijon-Senf
- 1 TL Honig
- 3 EL Weißweinessig
- 5 EL Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- etwas Butter zum Anbraten

Zubereitung

Pfifferlinge vorsichtig mit Pinsel oder Küchenpapier putzen.

Zwiebel fein würfeln. In einer Pfanne Speck ohne Fettzugabe knusprig braten, Zwiebeln hinzufügen und glasig anschwitzen. Pfifferlinge mit etwas Butter dazugeben und drei bis vier Minuten unter gleichmäßigem Schwenken von allen Seiten anbraten.

Senf, Honig, Essig, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen, dann Olivenöl einrühren.

Babyspinat auf Tellern anrichten. Pilz-Speck-Mischung lauwarm darüber geben und mit der Vinaigrette beträufeln. Sofort servieren.

Tipps

- Pfifferlinge niemals in Wasser einlegen, sonst verlieren sie Aroma und werden schwammig – lieber mit einem Küchenpinsel oder Tuch reinigen.
- Die Vinaigrette darf lauwarm sein, so zieht sie besser ein und verbindet sich harmonischer mit den Zutaten.
- Reste sofort abkühlen lassen, separat aufbewahren (Spinat und Pilze/Vinaigrette) und am nächsten Tag lauwarm vermengen.