

# Gebratene Austernpilze auf Friséésalat

Autor: KOCHEN



## ZUTATEN

40 g Parmesan, oder Sbrinz am Stück  
1 Stück Frisée, klein  
1 Stück Schalotte  
50 g Bratspeck, mager  
1 Stück Knoblauchzehe  
3 Esslöffel Olivenöl  
1 dl Gemüsebouillon  
2 Esslöffel Balsamicoessig  
1 Bund Petersilie, glattblättrig  
Salz, Pfeffer, aus der Mühle  
400 g Austernpilze  
4 Esslöffel Olivenöl

## Info

Pro Portion

6 g Eiweiss  
22 g Fett  
1 g Kohlenhydrate  
266 kKalorien  
1114 kJoule

## ZUBEREITUNG

Für 4 Personen

1. Den Bratspeck fein schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und hacken.
2. In einer kleinen Pfanne das Öl erhitzen. Den Bratspeck darin knusprig braten. Schalotte und Knoblauch beifügen und kurz mitrösten. Bouillon und Balsamico dazugießen, dann Pfanne vom Feuer ziehen und abkühlen lassen.
3. Die Petersilie fein hacken. Zur Sauce geben und diese mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.
4. Den Backofengrill auf 230 Grad vorheizen.
5. Den Friséésalat rüsten und in mundgerechte Stücke zupfen. In tiefen Tellern anrichten.
6. Den Käse in dünne Scheiben hobeln.
7. Die Pilze rüsten. Ein Backblech mit der Hälfte des Olivenöls bestreichen. Die Pilze mit der Lamellenseite nach oben darauf legen und mit dem restlichen Olivenöl bestreichen. Auf der zweitobersten Rille einschieben und unter dem 230 Grad heißen Grill 4-5 Minuten grillieren, dabei einmal wenden.
8. Den Salat mit der Hälfte der Sauce beträufeln. Die gebratenen Pilze darauf verteilen und die restliche Sauce darüber träufeln. Die Käsespäne über den Salat verteilen.

Wenn man für weniger/mehr Gäste kocht

Die Rezeptmenge kann ohne Einschränkung halbiert oder vervielfacht werden.

Was man vorbereiten kann

Alle Salatzutaten sowie die Sauce 2-3 Stunden im Voraus bereitstellen. Pilze jedoch erst vor dem Braten mit Öl bestreichen.