

BRESAOLA MIT GEDÜNSTETEN PILZEN UND KRÄUTERN

Für 4 Personen (als Vorspeise)

Zubereitungszeit: ca. 10–15 Min.

Zutaten:

- 12–16 Scheiben Bresaola
- 1 Bund Rucola
- Salz, Pfeffer
- 200–300 g Pilze
(Steinchampignons, Kräuterseitlinge)
- 1 kleine Schalotte
- 1 EL frische Kräuter, gehackt
(wahlweise)
- Zitronensaft
- Olivenöl, kalt gepresst
(bevorzugt aus Sizilien oder Kreta)
- Öl oder Butter zum Braten

Den Rucola putzen, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Schalotte in sehr feine Würfel schneiden. Den Rucola auf Tellern anrichten. Den Bresaola daneben oder darauf auslegen.

Öl oder Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten und Pilze goldbraun darin anbraten. Erst zum Schluss salzen, damit die Pilze beim Braten kein Wasser ziehen. Evtl. frische Kräuter dazugeben.

Die lauwarmen Pilze über den Rucola mit Bresaola verteilen, mit etwas frischem Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl würzen.



Tipp:

Etwas gehobelter Parmesan oder ein Nussöl verleihen dem Gericht eine kräftigere Note. Ein paar Orangenfilets sorgen für einen fruchtig-frischen Geschmack.