

Hier und heute



Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing und Pfifferlingen

Schnell gemacht, einfach, köstlich ist dieser Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing und Pfifferlingen aus Alexander Wulfs sommerlicher Heimatküche. Dazu serviert der Sternekoch uns viele nützliche Tipps.

Das Rezept

von Alexander Wulf für vier Personen

Zutaten für den Salat

- etwa 400 g Feldsalat, geputzt und gewaschen
- 3 Schalotten, feingewürfelt
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 4 Scheiben Frühstücksspeck
- 2 EL Essig, z. B. Apfelessig, Balsamico
- 1 EL Läuterzucker
- 1 TL Senf, fein
- 100 ml Geflügelfond
- 3 gekochte Salzkartoffeln, in Würfel schneiden
- 1-2 EL Pinienkerne, geröstet
- Ein paar Parmesanspäne und Radieschen als Dekoration

Zubereitung

Speck würfeln und in einer Pfanne auslassen. Die fein geschnittenen Schalotten dazugeben und anbräunen. Kartoffeln in Würfel schneiden, dazugeben und mit anschwitzen. Mit dem Geflügelfond aufgießen und das Dressing solange reduzieren, bis es sämig ist.

Anschließend Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Senf und Läuterzucker dazugeben. Alles mit dem Schneebesen gut verrühren und abkühlen lassen.

Den Salat mit dem Dressing anmachen und mit Pinienkernen und Parmesan verfeinern. Wer mag, dekoriert den Salat mit einer Handvoll Radieschen.

Zutaten für die Pfifferlinge

- 2 Handvoll Pfifferlinge
- Saft einer ½ Zitronen
- 1-2 EL Butter
- 1-2 EL Schnittlauch, feingeschnitten

Zubereitung

Die Pfifferlinge putzen und evtl. klein schneiden. Mit etwas Butter in einer Pfanne schwenken. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Frischen Schnittlauch fein schneiden und zu den Pfifferlingen geben. Die Pfifferlinge etwas abkühlen lassen und dann über den Salat geben. Wer mag, kann noch frische Kräuter darüber geben.