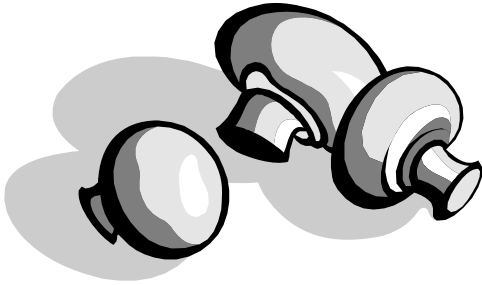


Pilztartar



Zutaten: für 4 Personen

400g kleine, geputzte Pilze
(Pfifferlinge od. andere) je
nach Saison

Saison- Salat

12 kleine Tomaten

Dill, Pfefferminze

Für die Vinaigrette:

Himbeeressig

neutrales Öl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Schnittlauch, in feinste Röllchen

Geschnitten

Zubereitung:

- Die Pfifferlinge in Würfelchen schneiden.
- Aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Schnittlauch eine Vinaigrette rühren.
- Die Pilze kurz in der Vinaigrette marinieren und auf grosse Teller verteilen.
- Den Salat ebenfalls auf die Teller verteilen.
- Die Haut von den Tomaten mit einem scharfen Messerchen spiralförmig abschneiden, zu Röschen formen und dekorativ zum Salat und den Pilzen legen.
- Mit Dill und Pfefferminzblättchen garnieren.
- (Das Fleisch der Tomaten kann anderntags für eine Sauce verwendet werden.)