

Kopfsalat mit Austernpilzen & Mango-Vinaigrette

 happy-mahlzeit.com/2019/10/15/kopfsalat-mit-austernpilzen-mango-vinaigrette/

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Kopfsalat
- 6 Austernpilze
- 1 Mango
- 1 EL Zucker
- 1 EL Weißwein-Essig
- 2 EL Olivenöl
- 80g Ziegenkäse
- Schnittlauch
- Butter
- Chili
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

1 EL Butter mit Zucker in einer Pfanne erhitzen. Die Mango schälen, vom Stein befreien, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden, in die Pfanne geben und anschwitzen/karamellisieren lassen. Mit einer Prise Chili verfeinern. Die Pfanne vom Herd nehmen und das Ganze mit Essig und Öl ablöschen.

Die Austernpilze klein schneiden und in einer 2. Pfanne in heißem Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ein wenig Butter und einige Flocken Ziegenkäse dazugeben und in der Pfanne schmelzen lassen.

Den Kopfsalat halbieren und von der Hälfte der äußeren Blätter abnehmen. Die inneren Blätter nach außen aufdrücken und den halben Kopfsalat zum Anrichten auf einen Teller legen. Die Pilze auf dem Kopfsalat verteilen und die Mango-Vinaigrette mit etwas Pfeffer darüber geben. Nach Belieben mit etwas Schnittlauch garnieren.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 17.10.2011