

Lauwarmer Eierschwämme-Fruchtsalat

Zutaten (für 4 Personen)

160 g frische Eierschwämme
1 Zweig Zitronenthymian
250 g rote Pflaumen
250 g Orangen
4 Scheiben Sternfrucht (Karambole)
40 g Butter
20 ml Vanille-Aprikosen-Sirup

Vorbereitung

Zuerst die Pilze rüsten und reinigen. Die Blättchen vom Zitronenthymian abzupfen. Orangen filetieren und die Pflaumen in kleine Schnitze schneiden

Zubereitung

Eierschwämme im Butter anziehen. Nach ca. 5-10 Minuten mit dem Sirup ablöschen. Das Ganze an den Rand der Pfanne ziehen. Nun kommen die Pflaumen und die Zitronenthymianblättchen dazu. Kurz in der Pfannenmitte mitdünsten und dann mit den Pilzen mischen. Die Orangenfilets begeben und während 15 Sekunden 2-3 Mal in der Pfanne schwenken. Den lauwarmen Salat rasch auf Tellern anrichten und mit den Sternfruchtscheiben garnieren.

Vanille und Früchte mit ihrer Säure harmonieren ausgezeichnet mit Pilzen. Bei diesem Rezept ist es der milde Buttergeschmack der frischen Eierschwämme. Nach Belieben können zusätzliche Früchte wie Aprikosen, Zwetschgen, Ananas oder Mango verwendet werden. Der Vanille-Aprikosen-Sirup lässt sich beinahe beliebig durch einen anderen Sirup ersetzen.

Quelle: Kochbuch «Amour fou – Pilze zum Dessert» von Ruth Debernardi, Werd-Verlag