

Uwe Buschhaus
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

REZEPT: KRÄUTERSEITLINGE – RINDERSCHINKEN MIT GEDÜNSTETEN ERYNGII UND KRÄUTERN

(4 Personen)

ZUTATENLISTE / MENGE/EINHEIT

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

ARBEITSSCHRITTE/ZUBEREITUNG:

Rucola putzen, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Schalotte in sehr feine Würfel schneiden. Rucola auf Tellern anrichten. Rinderschinken 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 dem Rinderschinken verteilen, mit etwas frischem Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl würzen.