

Lauwarmer Linsensalat mit frischen Eierschwämmchen

Zutaten:

250 g Puy-Linsen
3 handvoll Eierschwämme
12 Tranchen Bratspeck
1 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
2 Karotten
1 Stück Sellerie, etwa 40 g
2 Lorbeerblätter
glattblättrige Petersilie
feines Olivenöl und guter Rotweinessig
Salz und Pfeffer

Die Puy-Linsen mit 2 Lorbeerblättern in kaltes, ungesalzenes Wasser geben und so lange auf mittlerem Feuer kochen bis die Linsen noch ein ganz klein wenig Biss haben. Das dauert zwischen 20 und 30 Minuten.

In der Zwischenzeit die Zwiebel fein hacken und in etwas Olivenöl glasig werden lassen. Die Speck-Tranchen in feine Streifen schneiden und diese zu den Zwiebeln geben. Den Speck mit den Zwiebeln sanft anbraten. Dann sogleich den fein gehackten Knoblauch dazu geben. Achtung: Der Knoblauch darf auf gar keinen Fall dunkel werden.

Die Karotten und den Sellerie in feinste Würfelchen schneiden (Brunoise*) und zur Zwiebel-Speck-Mischung geben und etwas garen lassen. Die Eierschwämme je nach Grösse vierteln, halbieren oder ganz zur Gemüse-Speck-Mischung in die Bratpfanne geben und mit garen.

Alles zu den noch warmen Linsen geben. Etwas Olivenöl und etwas Rotwein dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, gehackte Petersilie unterheben, vorsichtig mischen und noch lauwarm servieren.

*Brunoise: kleinste Würfelchen mit höchstens 2 mm Kantenlänge

Steinpilze in Olivenöl gebraten

Zutaten:

500 g frische Steinpilze
feines Olivenöl
2 Knoblauchzehen
glattblättrige Petersilie
Salz und Pfeffer

Die Pilze in ungefähr 3-4 mm dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch fein hacken. In einer Bratpfanne Olivenöl erhitzen, dann gleichzeitig Pilze und den Knoblauch hinein geben und bei grosser Hitze anbraten, bis die Steinpilze Farbe annehmen.
Dann die Pilze auf kleinerem Feuer einige Minuten weiter braten und die fein gehackte Petersilie dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Allenfalls vor dem Servieren noch ein Stückchen Butter beigeben.
