


Lichters Schnitzeljagd: Saltimbocca von Kräuterseitlingen auf Rucola-Melonen-Salat

 happy-mahlzeit.com/rezepte/lichters-schnitzeljagd-saltimbocca-von-kräuterseitlingen-auf-ruccola-melonen-salat/

1. Rezepte

Zutaten für 4 Personen:

- 4 große Kräuterseitlinge
- Rucolasalat
- 12 Scheiben luftgetrockneter Schinken
- 12 große Salbeiblätter
- 4 EL Balsamico
- 4 EL kaltes Wasser
- 4 EL Öl
- 4 EL Honig
- 2 - 3 EL Olivenöl zum Braten
- Fleur de Sel
- Pfeffer aus der Mühle
- evtl. Zitronenspritzer
- 1/2 Cantaloup-Melone oder 1/2 Charentais-Melone (pro Teller ca. 10-12 Würfelstücke)

Zubereitung:

Den Rucola-Salat waschen, abtropfen lassen und dann auf einen Teller verteilen. Die Melone vierteln, würfeln etc., bis man die gewünschte Stückgröße bekommt.

Für das Dressing Balsamico, Öl, Wasser und Honig gut vermengen, evtl. durchmischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Kräuterseitlinge in ca. 5 cm dicke Scheiben schneiden. Die 12 schönsten Pilzscheiben mittig mit einem Salbeiblatt belegen und mit dem Schinken umwickeln, so dass der Salbei vollständig bedeckt ist. (Die Pilzabschnitte können gebraten und separat gereicht serviert werden).

In einer großen Pfanne Olivenöl kurz erhitzen, vorsichtig die Pilze einlegen und von beiden Seiten braun braten. Kurz vor dem Servieren mit Fleur de Sel und Pfeffer bestreuen.

Rezept: Steffi Schmöning

