

# *Aufgegabelt von Alexander Herrmann*

## **Butterbreze de luxe mit Brezen-Schwammerl-Salat**

Stand: 10.05.2021 [Bildnachweis](#)



### **Zutaten:**

- 3-4 Laugenbrezen (je nach Größe)
- 500 g gemischte Pilze (z.B. Champignons, Egerlinge, Kräuterseitlinge, Steinpilze)
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 3-4 Zweige Blattpetersilie
- 1 kleines Mini-Romanasalatherz
- 1 Zitrone
- 4 Radieschen
- 1 Schuss alter Aceto Balsamico
- 1 Schuss Rapskernöl, kaltgepresst
- 150 g Butter, zimmerwarm
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung:**

1. Die zimmerwarme Butter in einen hohen Mixbecher geben und mit einem Handrührgerät schaumig aufrühren. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und unter die Butter rühren.
2. Laugenbrezen (den dickeren Teil) in breite Stücke schneiden und in einer Pfanne ohne Fett auf beiden Schnittflächen goldbraun rösten. Die „Schleife“ der Brezen ebenfalls, aber in

kleinere Stücke, schneiden und auf die Seite legen.

3. Die Pilze, je nach Größe, vierteln oder sechsteln, und in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Anschließend mit einer kleinen Prise Salz würzen, die kleineren Brezenstücke (von der Schleife) zugeben, mit anschwenken, einen großen Schuss Rapskernöl zugeben, gut durchschwenken und nach etwa einer Minute herausnehmen und in eine Schüssel füllen.

4. Den Brezen-Schwammerl-Salat mit einem Schuss Balsamico marinieren.

5. Petersilienblättchen von den Zweigen zupfen, grob schneiden und unter den Salat rühren.

6. Pilzsalat auf zwei Tellern anrichten, Radieschen in Scheiben schneiden und darauf verteilen, die warmen Brezenstücke aus der Pfanne großzügig mit Schnittlauchbutter bestreichen und neben dem Salat anrichten.

7. Die Blätter vom Romanasalat abzupfen, der Länge nach durch den Strunk halbieren, mit einigen Spritzern Zitronensaft beträufeln, zwischen die Brezenstücke stecken und servieren.