

## Pfifferlinge als Salat mit Wildkräutern, caramelisierten Erdmandeln und Pfifferling Rammsuppe (4 Portionen)



### Pfifferlinge

- 400 gr. Pfifferlinge  
Salz, Pfeffer, Zucker, Knoblauch  
Kresse, Schnittlauch, Thymian  
Butter und Öl zum Braten  
300 gr. Wildkräuter und Friseesalat

Geputzte, gewaschene Pfifferlinge mit Öl scharf anbraten, kurz sautieren und in ein Sieb schütten. Mit frischer Butter in einer Pfanne fertig sautieren und mit Salz, Pfeffer und frisch gehackten Kräutern abschmecken.

Dressing

- 30 ml. Sherryessig
- 35 ml. Gemüsefond
- 60 ml. Walnussöl
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 50 gr. Erdmandeln
- 1 El. Zucker

Sherryessig, Walnussöl und Gemüsefond zu einem Dressing rühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und damit den Salat marinieren.

Erdmandeln mit wenig Butter in einer Pfanne kurz rösten. In einer Sauteuse 1 El. Zucker caramolisieren und die Erdmandeln dazugeben. Kurz umrühren und zum Abkühlen auf ein Backpapier geben.

Den fertigen Salat mit den Pfifferlingen gefällig anrichten. Mit den Erdmandeln bestreuen und mit Blüten garnieren.

Suppe

- 1 El. Butter
- 150 gr. Pfifferlinge
- 2 Schalotten
- 1 El. trockener Weißwein
- 1 Prise Zucker
- 1 l Rindsuppe
- 250 ml Sahne
- ½ Knoblauchzehe
- 2 El Pfeilwurzelsstärke

Für die Suppe in Scheiben geschnittene Schalotten und Pfifferlinge in Butter anschwitzen und mit wenig Zucker caramolisieren. Mit Weißwein löschen und mit Rindsuppe und Sahne auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen und auf die Hälfte einkochen. Stärke mit etwas Weißwein anrühren und damit die kochende Suppe leicht binden. Anschließend im Mixer fein mixen. Eventuell einige kalte Butterflocken einmischen.