

## Salat von Herbstpilzen mit Birnen und Speck

---

### Zutaten für vier Personen

|                                       |                        |
|---------------------------------------|------------------------|
| 400 g Herbstpilze bester Qualität     | 1 Kopf Friséesalat     |
| 4 EL Walnussöl                        | 1 Radicchio            |
| 2 EL Sherryessig                      | 100 g Feldsalat        |
| 2 Birnen, reif                        | 1 Orange, unbehandelt  |
| 100 g geräucherter Speck, in Streifen | Salz                   |
| 4 Scheiben Roggenknäckebrot, dünn     | Pfeffer                |
| 1 kleines Glas Preiselbeeren          | Zucker, nach Geschmack |
| 50 g Crème fraîche                    |                        |

### So bereiten wir den Salat der Herbstpilz zu

1. Die Pilze gründlich abbürsten und auf einem Geschirrtuch aufbewahren. Den Friséesalat, den Feldsalat und den Radicchio ebenfalls waschen, schleudern und klein zupfen.
2. Die Crème fraîche mit den Preiselbeeren verrühren, etwas Orangensaft- und schale dazugeben, bis eine Art Brotaufstrich entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
3. Die Birnen in Schnitze schneiden.
4. Den Speck als erstes in einer Pfanne kross anbraten, die in Schnitze geschnittenen Birnen dazugeben, kurz mitbraten und zum Schluss die Pilze hinzugeben. Das Ganze mit dem Walnussöl und dem Sherryessig abschmecken, so entsteht eine Art Vinaigrette zum Marinieren des Salates.
5. Kurz den Salat in der Pfanne schwenken, um dann die Pilze mit allem drum herum mittig auf einem Teller an zu richten, den Salat mit der in der Pfanne entstandenen Vinaigrette beträufeln und garnieren. Mit frisch geriebener Orangenschale verfeinern.

Das Roggenknäckebrot mit der Preiselbeercreme bestreichen und anlegen.