

Salat Danubio

Insalata Danubio



Zutaten für zwei Personen:

4-6 Scheiben dünn geschnittenes Bresaola
50 g Rucola
50 g Eissalat in Streifen
125 g Austernpilze
2 Kirschtomaten
2 kleine Mozzarellakugeln
Parmesan am Stück
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Balsamico-Essig
4 EL Olivenöl

1. Eissalat in dünnere Streifen schneiden. Rucola verlesen, die harten Stängel abschneiden. Alles gründlich waschen und in einer Salatschleuder trocknen.
2. Kirschtomaten waschen und halbieren. Mozzarellakugeln halbieren.
3. Austernpilze abreiben, Füße wegschneiden und in flache Abschnitte teilen. In Olivenöl bei mittlerer Hitze in wenig Olivenöl braten. Erst am Schluss salzen und pfeffern, schwenken.
4. Salate, halbierte Kirschtomaten und

Mozzarellakugeln auf eine größere Servierplatte geben. Salzen und pfeffern, mit dem Balsamico und dem Olivenöl beträufeln.

5. Austernpilze und Bresaola drapieren, vom Parmesan mit einem Sparschäler dünne Chips abnehmen und verteilen.

Hinweise:

Rezeptanregung aus dem Ristorante Danubio in Jesolo, Italien, Juni 2014. Dort gab es diesen Salat alternativ zum Bresaola auch mit mariniertem Rindercarpaccio. Eine sehr gute Idee.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, große Salate, Bresaola, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023