


# Pilzsalat

mit Rohschinken, Trüffelkäse  
und Pfannkuchenstreifen



 ca. 60 Min. plus  
Quell- und Abkühlzeit

Bei 4 Portionen pro Portion:

 ca. 2,91 €



Kalorien ca. 882 kcal/3.695 kJ • Fett 66 g •  
Eiweiß 31 g • Kohlenhydrate 27 g

## ZUTATEN

- 100 g *Grafschafter* Weizenmehl
- *Kania* Meersalz a. d. Mühle
- *Kania* schwarzer Pfeffer a. d. Mühle
- Muskat, wenn vorhanden
- 3 Eier
- 100 ml *Milbona* Frischmilch 3,5 %
- *Milbona* Deutsche Markenbutter
- 6 wachweich gekochte Eier (5–6 Minuten)
- Saft von 1–2 Zitronen
- 100 ml *Vita D'Or* Raps-Kernöl, kaltgepresst
- 450 g gemischte Pilze, z. B. Pfifferlinge, Steinpilze, Austernseitlinge, Champignons, Maronen, Butterpilze
- Madeira-Wein (alternativ: *Majestät* Weinbrand 36 %)
- ½ Eichblattsalat, geputzt und gewaschen
- ½ Friséesalat
- 8–12 Scheiben *Deluxe* Prosciutto Crudo Cremona
- *Deluxe* Trüffelkäse



## ZUBEREITUNG

Für die Pfannkuchen das Mehl mit Salz, Pfeffer und Muskat vermischen. Danach zuerst die Eier, dann die Milch einrühren. Eine halbe Stunde quellen lassen und dann in einer Pfanne mit wenig Butter Pfannkuchen ausbacken. Die Pfannkuchen zusammenrollen, auskühlen lassen und anschließend in Streifen schneiden.

Zwei der Eier in eine Schüssel geben, mit dem Schneebesen leicht zerdrücken und mit dem Zitronensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Raps-Kernöl in einem dünnen Strahl einrühren, sodass eine Emulsion entsteht.

Die Pilze in einer heißen Pfanne anbraten. Die Butter zugeben, mit Madeira-Wein ablöschen, alles salzen und pfeffern. Den geputzten Salat mit der Sauce anmachen und die Pfannkuchenstreifen unterheben. Den Salat anrichten und die Pilze, die restlichen Eier und den Schinken auf dem Salat verteilen. Zum Schluss den Trüffelkäse darüberhobeln und servieren.



Lidl lohnt sich.