



Pfifferlingssalat mit Burrata

Feinster Sommergenuss: Würzig gebratene Pfifferlinge, fruchtige Tomaten, süße Wassermelone und cremige Burrata – dieser lauwarme Sommersalat bringt Frische & Geschmack auf den Teller. Apfel Balsam und Gartenkräuter runden ihn perfekt ab.

Zutaten

2 Portionen

220 g Pfifferlinge
1 San Marzano Tomate (alternativ 4-5 Kirschtomaten)
1 Schalotte
50 g Wassermelone
1 EL Byodo Bratöl Klassik
40 ml Byodo Apfel Balsam
1 Zitrone, Abrieb
40 ml Byodo Olivenöl nativ extra, aus Griechenland
1 EL Petersilie
1 Frühlingslauch
2 Burrata
Byodo Feines Premium Bio-Meersalz
Pfeffer
1 Prise Zucker
Gartenkräuter (Kapuzinerblätter, Basilikum usw.)

Zubereitung

Pfifferlinge gründlich putzen. Tomate vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Schalotte und Wassermelone ebenfalls klein würfeln. Petersilie hacken, Frühlingslauch in feine Ringe schneiden.

Etwas Bratöl in einer großen Pfanne erhitzen. Pfifferlinge darin bei mittlerer Hitze anbraten. Nach kurzer Zeit Schalottenwürfel zugeben und mit rösten. Pilze erst jetzt salzen, pfeffern und – optional – leicht zuckern, damit sie schön rösten und nicht wässern.

Frühlingslauch und Tomatenwürfel zugeben und kurz mitschwitzen. Pfanne vom Herd nehmen. Melonenwürfel unterheben, mit Apfel Balsam ablöschen und mit dem Olivenöl marinieren. Zitronenabrieb und Petersilie unterheben, bei Bedarf nochmals abschmecken.

Pfifferlingssalat auf flachen Tellern anrichten, Burrata daraufsetzen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit frischen Gartenkräutern garnieren und sofort servieren.

Tipp von Sternekoch Alexander Huber

Damit die Pilze optimal gar werden, ist es wichtig, dass die Pfanne groß genug ist und die Pfifferlinge möglichst nebeneinander liegen. Außerdem immer erst nach dem Anbraten salzen – sonst verlieren sie zu viel Flüssigkeit.