

Spanferkelkotelett auf Romana-Salat mit Pfifferlingen



Zutaten für zwei Personen:

2 Spanferkelkoteletts

1-2 EL neutrales Öl

1 kleines Romana-Salatherz

1 Tüte Pfifferlinge

Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

eine Prise Zucker

1 EL Estragon-Essig,
ersatzweise Weißweinessig

3 EL neutrales Öl

1. Pfifferlinge putzen, nur falls wirklich nötig kurz waschen, mit Küchentüchern trocknen.

2. Romanasalat quer in Streifen schneiden, waschen und trocken schleudern.

3. Vinaigrette mit einem Milchaufschäumer mixen.

4. Spanferkelkotelett trocken tupfen und in einer eingeeilten Grillpfanne auf jeder Seite einige Minuten bei nicht zu großer Hitze braten. Dann in Alufolie ruhen lassen.

5. Die Pfifferlinge in einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl schwenken. Erst am Ende leicht salzen und pfeffern.

6. Salat durch die Vinaigrette ziehen, Pfifferlinge und Spanferkelkotelett auf dem Salat anrichten.

Hinweise:

Wenn Pfifferlinge nicht Saison haben: TK Ware oder frische Champignons verwenden.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023