

# Pilz-Fisch-Salat



Zutaten für 4 Portionen:

300 g Pilze

4 Felchenfilets à ca. 80 g

1 EL Zitronensaft

1/2 dl Weisswein

je 12 Scheiben von Rübli,

Zucchetti, Gurken und Tomaten

1 kleine Zwiebel, fein gehackt

1 TL Senf

1 dl Essig

1 dl Öl

0,5 dl Bouillon

Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

Schnittlauch, Dill, Petersilie

Pilze in mundgerechte Stücke teilen. Im Öl dünsten, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen.

Felchenfilets in Streifen schneiden. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Weisswein aufkochen, Fischstreifen begeben und zwei Minuten ziehen lassen. Achtung: nicht mehr kochen, damit das Eiweiss nicht austritt! Rübli- und Zucchettischeiben in wenig Salzwasser kurz aufkochen, abschrecken und abtropfen lassen.

Für die Salatsauce

Zwiebel, Senf, Zucker, je eine Prise Salz und Pfeffer in einer

Schüssel mit Bouillon, Essig und Öl verrühren. Gemüsescheiben auf vier Teller anrichten, mit etwas Salatsauce beträufeln. Pilze und Fischstreifen mit der restlichen Salatsauce vermischen. In die

Mitte der Teller anrichten, mit Schnittlauch, Dill und Petersilie garnieren.