

Kochkolumne! Rezept/Foto: Kitchen and Soul  
ESSEN & TRINKEN *live*Magazin Sept-Okt 2016

## Herbstlicher Salat mit Hokkaido-Kürbis und sautierten Pfifferlingen

500 g herbstliche Blattsalate  
1 Stk. reifen Hokkaido-Kürbis  
3 EL Kürbiskerne  
250 g Pfifferlinge  
2 EL Butterschmalz  
3 EL gehackter Kerbel  
1 Schalotte  
50 ml weißer Balsamico  
10 ml Walnussöl  
50 ml Hühnerbrühe  
1TL Honigsenf  
Salz  
Pfeffer



Die Blattsalate waschen, putzen und trockenschleudern. Den Hokkaido-Kürbis vierteln und von den Kernen befreien. Die Pfifferlinge mit Pinsel oder Bürste vom Sand befreien. Den Kerbel hacken. Die Schalotte fein würfeln, und mit den restlichen Zutaten zu einem homogenen Dressing aufmixen. Mit einem Sparschäler den Kürbis von der Seite an in dünne Streifen hobeln und mit einem Drittel des Dressings marinieren. Die Pfifferlinge bei starker Hitze in einer kleinen Pfanne mit dem Butterschmalz sautieren. Vom Herd nehmen, den Kerbel untermischen und mit einem Esslöffel des Dressings ablöschen. Die Kürbiskerne nur ganz kurz anrösten. Den Blattsalat mit der restlichen Soße kurz durchmischen, sofort alles anrichten und die Kürbiskerne darüberstreuen.