

Crostini mit Pfifferling-Edamame-Salat

Zubereitungszeit **30 Minuten**

Kalorien pro Portion **321**



Zutaten für 4 Personen

None:

- 8 Scheiben Ciabatta
- 0 Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Zweige Thymian
- 3 Zweige Rosmarin
- 0 Salz
- 0 frisch gemahlener Pfeffer
- 4 EL Kikkoman Ponzu Sauce
- 1 Schalotte
- 2 Hand voll Pfifferlinge
- 0 Weißweinessig
- 1 Prise Zucker
- 1/2 unbehandelte Zitronen
- 4 Stängel frische Minze
- 100 g Schafskäse
- 4 Eier
- 150 g Edamame

Wusstest du, dass Edamame in Japan eine beliebte Beilage zum Bier sind? Wir bevorzugen diese dann aber doch lieber mit einem Pfifferling Salat, denn immerhin haben Pfifferlinge nicht nur gute Auswirkungen auf den Stoffwechsel, sondern sorgen auch für eine gute Stimmung.

Zubereitung:

1. Zuerst den Backofen auf 200 Grad (wenn möglich Umluft) vorheizen. Dann Olivenöl großzügig auf den Brotscheiben verteilen. Den Knoblauch in Scheiben schneiden und zusammen mit den Rosmarinnadeln und dem Thymian mit dem Brot mischen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Gut salzen und pfeffern und im heißen Ofen ca. 10 Minuten rösten, dabei zwischendurch einmal wenden.
2. Währenddessen die Pilze putzen und die Edamame in Salzwasser blanchieren. Die Schalotte in feine Würfelchen schneiden. Dann die Pilze in der Pfanne in 2 EL Olivenöl knusprig braten und dann die Schalottenwürfel für weitere drei Minuten dazu geben. Alles salzen und pfeffern und in eine Schale geben. Mit den Edamame mischen und mit Salz, Pfeffer, Ponzu-Sauce, 1 bis 2 EL Essig, einer Prise Zucker sowie Zitronenabrieb marinieren. Zum Schluss die Minzblätter frisch schneiden und unter den Salat heben.
3. Für die pochierten Eier einen Topf mit Wasser und 4 EL Essig zum Sieden bringen. Die Eier einzeln in kleine Gefäße schlagen und dann schnell in das Wasser schütten (ich mache es immer ohne Strudel). Die Eier ca. dreieinhalb Minuten garen, dann mit der Schaumkelle auf Küchenpapier heben, abtropfen lassen und salzen.
4. Die krossen Brotscheiben aus dem Ofen nehmen und reichlich Pfifferlingssalat sowie jeweils ein pochiertes Ei auf zwei Brotscheiben verteilen. Zum Schluss etwas Schafskäse aufbröseln und sofort servieren.

Guten Appetit!