

Crostini mit Pfifferling-Edamame-Salat

Gesamtzeit **30 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

8 Scheiben	Ciabatta Olivenöl
2	Knoblauchzehen
3	Zweige Thymian
3	Zweige Rosmarin Salz frisch gemahlener Pfeffer
4 EL	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
1	Schalotte
2 Handvoll	Pfifferlinge Weißweinessig
1 Prise	Zucker
0,5	unbehandelte Zitronen
4	Stängel frische Minze
100 g	Schafskäse
4	Eier
150 g	Edamame

ZUBEREITUNG

Schritt 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.

Schritt 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.

Schritt 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.

Schritt 4

Die krossen Brotscheiben aus dem Ofen nehmen und reichlich Pfifferlingsalat sowie jeweils ein pochiertes Ei auf zwei Brotscheiben verteilen. Zum Schluss etwas Schafskäse aufbröseln und sofort servieren.