Gebratene Steinpilze auf Rucola

Zutaten
für 2 Portionen Vorspeise / 1 Portion Hauptgericht

250 g frische Steinpilze (geputzt)
40 g Butter
½ Zitrone (1 EL Saft)
Salz, Pfeffer
60 g junger, zarter Rucola
30-40 g Parmesan am Stück

Zubereitung

Rucola waschen, trocknen, verlesen, ggfs. harte Stiele abschneiden und große Blätter teilen. Auf Vorspeisentellern verteilen.

Steinpilze in 7-10 mm dicke Scheiben schneiden.

In einem großen, heißwerdenden Tiegel Butter erhitzen und die Steinpilze darin bei höchster Hitze hellbraun braten. Dabei dürfen die Pilze nur nebeneinander liegen. Einmal wenden.

Salzen, pfeffern.

Pilze samt Bratensatz auf dem Rucola verteilen, mit Zitrone besprenkeln, den Parmesan darüber hobeln und sofort servieren.