

## Feld-Salat mit Hirsch-Steak-Streifen

### Für 2 Personen

2 Hirschsteaks, a 200 g	50 g Champignons, braun	75 g Feldsalat
1 Scheibe Toastbrot	2 Wachteleier	2 TL Preiselbeeren, eingelegt
0,5 TL Senf, mittelscharf	1 EL Sherry-Essig	1 EL Balsamico-Essig, weiß
3 TL Gemüsefond	1,5 EL Walnussöl	Butterschmalz
Pfeffer, schwarz	Salz	

Die Hirschsteaks waschen und trocken tupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steaks von beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Alufolie gewickelt ruhen lassen. Das Toastbrot fein würfeln. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und zu knusprigen Croutons anrösten. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Pilze braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Für das Dressing den Sherry- und Balsamico-Essig, die Preiselbeeren, Gemüsefond, Walnussöl und den Senf vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing gut mit dem Feldsalat vermengen. Die Hirschsteaks aus der Alufolie nehmen und in feine Streifen schneiden. Die Wachteleier in Butterschmalz zu Spiegeleiern braten. Mit Hilfe des Servierings zwei gleich große Kreise ausstechen. Die Croutons, die Wachteleier, die Hirschstreifen und die Pilze auf den Salat geben und anrichten.

Sigrid Dillmann am 02. März 2010