

Salat mit Hasen-Filets mit Würzöl und Nüssen

Für zwei Personen

| | | |
|----------------------------|----------------------------|----------------------------------|
| 2 Hasenfilets, à 60 g | 70 g Pancetta | 200 g gemischter Blattsalat |
| 1 Stange Frühlingslauch | 2 Schalotten | 100 g weiße Champignons |
| 1 saurer Apfel | 0,5 Bund glatte Petersilie | 0,5 Bund Estragon |
| 0,5 Bund Schnittlauch | 1 Zweig Rosmarin | 1 Zweig Thymian |
| 50 g Walnüsse | 50 g Haselnüsse | 1 TL schwarzes Johannisbeergelee |
| 4 EL Apfel-Chutney | 1 EL Würzöl | 2 EL Himbeeressig |
| Puderzucker, Butterschmalz | Salz, Pfeffer | |

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Die Hasenfilets waschen und trocken tupfen. Danach mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne von beiden Seiten anbraten. Bei mittlerer Temperatur fertig garen und kurz vor dem Herausnehmen den Rosmarin- und den Thymianzweig hinzugeben. Die Filets in Alufolie wickeln und im Backofen ruhen lassen. Die Salate waschen, zerpflücken und trocken schleudern. Den Frühlingslauch putzen und in feine Ringe schneiden. Die Petersilie, den Estragon und den Schnittlauch waschen und klein hacken. Den Himbeeressig, das Würzöl, den Frühlingslauch und die gehackten Kräuter zu einer Vinaigrette verrühren. Diese mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Johannisbeergelee verfeinern. Die Hasel- und die Walnüsse klein hacken. Anschließend Puderzucker schmelzen. Die gehackten Nüsse darin wenden und die Mischung erkalten lassen. Den Apfel vom Strunk und vom Kerngehäuse befreien, schälen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Die Champignons putzen, die Schalotten abziehen und fein hacken. Den Pancetta kurz in einer Pfanne anbraten. Nun die Pilze zusammen mit den Schalotten in der Pfanne anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen. Die Hasenfilets aus dem Ofen nehmen und in schräge Stücke schneiden. Anschließend alle Salatzutaten miteinander vermengen. Den bunten Salat mit den Hasenfilets in Würzöl und den karamellisierten Nüssen auf Tellern anrichten, mit dem Apfel-Chutney garnieren und servieren.

Sylweli Storck am 16. Oktober 2012