

Salat Hubertus mit Reh, Wachtel und Hase

Für 4 Personen

Dressing:

1 Ei	100 ml Pflanzenöl	1 EL Senf
3 EL Himbeeressig	20 ml Walnussöl	30 ml Geflügelbrühe
2 EL Honig	Salz	Pfeffer

Salat:

1 Birne	3 EL Zucker, braun	100 ml Weißwein
500 ml Birnensaft	100 g Wildkräutersalat	0,5 Kopf Lolo Rosso
0,5 Kopf Lolo Bianco	0,5 Kopf Friese-Salat	500 g Ackersalat
0,5 Kopf Radicchio	5 Steinchampignons	200 g Räuchermehl
4 Wachtelbrüste	1 Rehfilet	0,5 Hasenrücken
500 g Kürbiskerne	8 Wacholderbeeren	4 Wachteleier
Brühe	Balsamico, weiß	Honig
Traubenkernöl	Salz	Pfeffer

Dressing:

Das Ei aufschlagen und langsam das Öl eingießen, so dass es schön cremig wird. Anschließend Senf, Himbeeressig, Walnussöl, Geflügelbrühe und Honig unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 75 Grad vorheizen.

Salat:

Die Birnen zurechtschneiden. Einen Esslöffel braunen Zucker karamellisieren lassen und mit Weißwein und Birnensaft ablöschen. Die Birnen in dem Sud kochen lassen. Wildkräutersalat, Lolo Rosso, Lolo Bianco, Friese-Salat, Ackersalat und Radicchio zupfen und alles zusammen kurz waschen. Die Champignons in Scheiben schneiden und mit etwas Brühe, weißem Balsamico, Honig, Salz, Pfeffer und Traubenkernöl marinieren. Das Räuchermehl kurz erhitzen und in einen verschließbaren Räuchertopf geben. Die Wachtelbrüste in dem Topf circa 20 bis 30 Minuten kalt räuchern. Anschließend von der Hautseite anbraten und in dem vorgeheizten Backofen ziehen lassen. Das Rehfilet mit Salz und Pfeffer würzen, anbraten und im Backofen ziehen lassen. Den Hasenrücken ebenso anbraten und ziehen lassen. Die Kürbiskerne in dem restlichen Zucker karamellisieren und erkalten lassen. Anschließend mit ein paar Wacholderbeeren zerkleinern und die Hasenfilets darin wälzen. Die Champignonscheiben fächerartig auf einen Teller geben, den Salat darauf anrichten und mit dem Fleisch und den Birnen servieren. Die Wachteleier pochieren und noch warm auf den Salat geben. Mit dem Dressing marinieren.

Nelson Müller am 14. Januar 2011