

Kaninchen-Rücken-Filets mit Pfifferlingen

Für 4 Personen

4 Kaninchenrückenfilets, a 80 g	1 EL Butterschmalz	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	150 g Blattsalate	200 g Pfifferlinge
1 Schalotte	1 EL Butter	3 EL Walnussöl
2 EL Himbeeressig	1 Stange Frühlingslauch	0,5 Bund Kräuter, gemischt
1 TL Johannisbeergelee, schwarz	4 Feigen	Salz
Pfeffer		

Die Kaninchenrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Butterschmalz beidseitig anbraten. Bei mittlerer Temperatur fertig garen und den Rosmarin- und Thymianzweig hinzufügen. Anschließend die gegarten Filets in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Die Salate waschen, trockenschleudern und zerpflücken. Die Pfifferlinge putzen, die Schalotte abziehen und fein hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze mit den Schalotten darin anbraten. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die gebratenen Pfifferlinge nun beiseite stellen und warm halten. Den Frühlingslauch abziehen und in feine Ringe schneiden. Die frischen Kräuter mit Wasser abbrausen und fein hacken. Aus dem Himbeeressig, Walnussöl, Frühlingslauch und den Kräutern eine Vinaigrette rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und nach Belieben mit etwas Johannisbeergelee verfeinern. Das Dressing über den Salat geben und das Ganze vorsichtig vermengen. Die Feigen enthäuten, in feine Scheibe schneiden und für die Dekoration beiseite legen. Den Salat auf Tellern anrichten und die Pfifferlinge darübergerben. Die Kaninchenfilets in schräge Stücke schneiden und gleichmäßig auf dem Salat verteilen. Abschließend mit den Feigenscheiben garniert servieren.

Horst Lichter am 18. Dezember 2010