

# Winter-Salat mit Kaninchen-Rücken-Filets, Pfifferlingen

**Für 4 Personen**

**Kaninchen:**

4 Kaninchenrückenfilets, a 80 g	1 EL Butterschmalz	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Mehl	Pfeffer
Salz		

**Wintersalat:**

150 g Blattsalate	1 Stange Frühlingslauch	3 EL Walnussöl
2 EL Himbeeressig	0,5 Bund Kräuter	1 TL Johannisbeergelee, schwarz
Pfeffer	Salz	

**Pfifferlinge:**

200 g Pfifferlinge	1 Schalotte	1 EL Butter
Pfeffer	Salz	4 Feigen

Kaninchen:

Die Kaninchenrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mehlieren. In heißem Butterschmalz beidseitig anbraten und bei mittlerer Temperatur unter Zugabe von Rosmarin- und Thymianzweig fertig garen. In Alufolie wickeln und ruhen lassen.

Wintersalat:

Die Salate waschen, zerpfücken und trocken schleudern. Den Frühlingslauch putzen und in feine Ringe schneiden. Aus Essig, Öl, Frühlingslauch und klein gehackten Kräutern eine Vinaigrette rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, nach Belieben mit Johannisbeergelee verfeinern. Das Dressing über den Salat geben und vorsichtig vermengen.

Pfifferlinge:

Die Pfifferlinge putzen, die Schalotte fein hacken. Die Butter in der Pfanne erhitzen und die Pilze mit den Schalotten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen und warm halten. Die Kaninchenfilets in schräge Stücke schneiden. Den Salat auf Tellern anrichten, die Pfifferlinge darüber geben und die Kaninchenstücke gleichmäßig darauf verteilen. Die Feigen enthäuten, in Scheiben schneiden und dazu servieren.

Horst Lichter am 17. Dezember 2010