

Nüsslissalat mit Croutons und Hasenrückenfilets

4-Personen

Zutaten:

- 4 - Portionen Nüsslissalat (Feldsalat)
- etwas - Brotcroutons, ungewürzt
- 3 - Hasenrückenfilets
- etwas - Salz
- etwas - Pfeffer
- etwas - Rapsöl
- etwas - Aceto di Modena
- etwas - Salatkräuter
- etwas - Zwiebeln, fein gehackt, nach Belieben
- etwas - Bratbutter

Zubereitung:

Nüsslissalat waschen, wenn nötig grobe Stielansätze entfernen, dann gut abtropfen lassen.

Salatsauce mit Essig und Öl sowie den Salatgewürzen zusammen mischen.
Etwas Aceto di Modena beifügen, die Sauce vorsichtig abschmecken.

Hasenrückenfilets nur mit Salz und Pfeffer würzen, in Bratbutter schön rosa braten, herausnehmen und kurz ziehen lassen. Filets schräg in kleine Tranchen schneiden.

Den Salat erst kurz vor dem servieren mit allen Zutaten mischen und mit den Hasenfilets garnieren. Croutons sparsam darüber verteilen.