

Kaninchensalat Hubertus



Zutaten (4 Portionen)

2 Kaninchenrückenfilets
4 Möhren
200 g dünne Kaniabohnen
einige Blätter Eisbergsalat
75 g saure Sahne
2 EL Butter

2 EL Weinessig
2 EL Sonnenblumenöl
1 EL Senf
2 EL Schnittlauchröllchen
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Senf, Essig, Öl, saure Sahne, Salz und Pfeffer zu einer Sauce verrühren.
2. Die Bohnen putzen, waschen und in Salzwasser bissfest garen, dann abschrecken und abtropfen lassen. Die Möhren schälen, in dünne Scheiben schneiden und in wenig Butter ebenfalls bissfest garen.
3. Die Kaninchenrückenfilets in der restlichen Butter ca. 2 Minuten lang anbraten. Dabei mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Filets in Scheiben schneiden und auf einem Bett aus Salat und Gemüse anrichten. Mit Sauce beträufeln und mit Schnittlauch bestreut servieren.