Stallhasenfilet im Tannenwipferlrauch und Löwenzahnsalat

Kategorien:	Fleischgerichte, Kaninchenfleisch, Wild
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

8 Stallhasenrückenfilets
100 ml Kalbs- oder Hühnersauce
Salz, Pfeffer
Rosmarin

ERDÄPFELTARTE:
100 g Kataifi-Teignudeln
100 g Erdäpfelpüree
Salz
Muskatnuss

LÖWENZAHNSALAT:
100 g junge Löwenzahnblätter

MARINADE:
4 EL Olivenöl
1 Msp. Dijonsenf
1 EL Balsamico-Essig
2 EL Gemüsesuppe (oder Geflügelfond)
Salz, Pfeffer

ZUM RÄUCHERN:
1 EL getrocknete Tannen- oder Fichtenwipferl
1 EL getrockneter Rosmarin

Zubereitung

Stallhasenfilets mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen auf allen Seiten kurz anbraten, dann ca. 2 Minuten bei geringer Hitze braten.
Fleisch danach noch ca. 10 Minuten rasten lassen.

Für die Erdäpfeltarte die Kataifi-Nudeln flach zu 8 x 8 cm-Quadraten auflegen.
Das Erdäpfelpüree mit einem Dressiersack auftragen und mit Kataifi-Teig bedecken.
Die Quadrate in Butterschmalz anbraten, wenden und im Rohr bei 180 °C in ca. 10 Minuten fertig backen.

Für den Salat alle Zutaten für die Marinade verrühren und Löwenzahnsalat damit marinieren.

Erdäpfeltarte auf Teller setzen, Stallhasenfilets in Scheiben schneiden, auf die Tarte legen, mit dem marinierten Löwenzahnsalat garnieren und etwas Sauce beträufeln.

Zuletzt die getrockneten Tannenwipferl zerkleinern und mit etwas getrocknetem Rosmarin in der Räucherpfeife erhitzen.
Die Speise damit kurz überräuchern. Mit einer Glascloche abdecken und sofort servieren.

Getränketipp:
Roter Veltliner Steinberg 2005, Weingut Josef Fritz, würziger Weißwein