

Für 4 Personen

# Lauwarmes Hasenrückenfilet auf Herbstsalatbeet mit Äpfeln und Nüssen an Molkosan-Dressing

### Hasenrückenfilet

- 400 g Hasenrückenfilet
- 10 g Cognac
- frische, gehackte Kräuter
- Salz, Pfeffer, Muskat und Paprika
- Traubenkernöl

#### Zubereitung

Die Hasenfilets mit Cognac, frischen Gartenkräutern, Pfeffer, Muskat und Paprika ca. 1 Stunde marinieren. Im letzten Moment salzen und in einer Pfanne mit dem Traubenkernöl rosé braten.

### Molkosan-Dressing

- ½ dl Molkosan
- 1 dl Traubenkernöl
- ½ dl Olivenöl
- 15 g feingehackte Schalotten
- 20 g in feine Würfeln geschnittene Äpfel

#### Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

### Anrichten

- Nüsslisalat, Brüsseler Endivie, Lollo rot, Kresse, Ruccola und Chiccorino rosso
- 30 g Baumnüsse
- 20 g ganze Haselnüsse
- 1 Apfel
- Schnittlauch

#### Zubereitung

Den Salat waschen und gefällig schneiden. Auf dem Teller schön auslegen und mit Schnittlauch, in Scheiben geschnittenen Äpfeln und den Nüssen schön ausgarnieren. Die Kaninchenfilets in Scheiben schneiden und auf das angerichtete Salatbeet legen.