

## | Lanz kocht - Das Menü am 17. Dezember 2010 | „Weihnachtsmenü“

### **Vorspeise: Wintersalat mit Kaninchenrückenfilets und Pfifferlingen von Horst Lichter**

#### **Zutaten für vier Personen**

##### *Kaninchen:*

4	Kaninchenrückenfilets, à 80 g
1 EL	Butterschmalz
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
	Mehl
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz

##### *Wintersalat:*

150 g	Blattsalate (Feldsalat, Lolo Rosso, Blattsalatherzen, Radicchio)
1 Stange	Frühlingslauch
3 EL	Walnussöl
2 EL	Himbeeressig
0,5 Bund	Kräuter, gemischt (Petersilie, Estragon, Schnittlauch)
1 TL	Johannisbeergelee, schwarz
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz

##### *Pfifferlinge:*

200 g	Pfifferlinge
1	Schalotte
1 EL	Butter
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz

4	Feigen
---	--------



#### **Zubereitung**

##### *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, zerpflücken 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.

**Idee: Horst Lichter**