



Hasenrückenfilets auf lauwarmem Balsamico Linsensalat

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

100 %ig stimmig, schnell und einfach anzurichten

Zutaten

- 2 frische Hasenrücken, ausgelöst und pariert
- 100 g bunte Berglinsen
- 2 Scheiben Serrano Schinken in Würfeln
- 1 saurer Apfel in Würfeln
- 2 - 3 Schalotten, gehackt
- 20 - 30 g Walnüsse gehackt
- 1 Handvoll knackig, frischer Frisèe Salat
- Etwas Walnußöl
- 2 - 3 frische Steinpilze
- Etwas guten Balsamico
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Balsamico Linsen:

Schritt2

Die bunten Linsen in etwas Fleischbrühe "al dente" kochen.

Schritt3

Den Serrano Schinken und die Schalotten fein würfeln und glasig anschwitzen. Mit Balsamico ablöschen und die Linsen dazu geben.

Schritt4

Den klein gewürfelten Apfel, die gehackten Walnüsse und etwas Walnußöl hinzufügen, pikant nachschmecken.

Schritt5

Die Steinpilze abbürsten, nicht waschen und in dünne Scheiben schneiden. In etwas Butter goldbraun braten, salzen, pfeffern.

Schritt6

Die Vinaigrette:

Schritt7

Aus Balsamico, etwas Senf, Salz, Pfeffer und Walnussöl eine schmackhafte Vinaigrette für den Frisèe Salat rühren.

Schritt8

Die Hasenrückenfilets:

Schritt9

Die ausgelösten Hasenrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Butterschmalz rund herum braun anbraten. Für 3 - 4 Minuten in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben und anschließen 1 - 2 min. "ausruhen" lassen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die Hasenrückenfilets in dünne Scheiben tranchieren und

Schritt12

auf / an den lauwarmen Linsen anrichten.

Schritt13

Die krossen Steinpilzscheiben darüber oder drum herum verteilen und einige Blättchen Frisèe Salat dazu arrangieren.

Rezeptart: Hase, Warme Vorspeisen **Tags:** lauwarm serviert, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hasenrueckenfilets-auf-lauwarmem-balsamico-linsensalat/>