

Herbstliche Salate in Walnuß-Sherrydressing

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die lecker, leichte herbstliche Vorspeise in der Wildsaison.

Zutaten

- 200 g bunter, knackiger Salat aus: Frisée, Radico, Feldsalat, Rauke, Chiccorré etc. variabel nach Angebot und Marktlage.
- 200 g Waldpilze wie: Pfifferlinge, Butterpilze, Steinpilze, Steinchampignons, etc. variabel nach Angebot und Marktlage.
- Etwas frischen Schnittlauch, gehackt
- 400 - 500 g pariertes Rehrückenfilet
- 40 g Walnusskerne
- 2 Scheiben Toastbrot für die Buttercroutons
- Etwas Walnußöl
- Etwas guten Balsamico
- 2 cl trockener Sherry
- Etwas Butterschmalz
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Blattsalate zunächst in kaltem Wasser "auffrischen".

Schritt2

Der Dressing:

Schritt3

Aus Balsamico, Sherry, den gehackten Walnusskernen, Salz, Pfeffer, etwas Zucker und dem Walnußöl einen schmackhaft, kräftigen Dressing zubereiten.

Schritt4

Das Toastbrot ohne Rinde in 1/2 cm große Würfel schneiden und in brauner Butter kross anrösten, salzen, pfeffern.

Schritt5

Das Rehrückenfilet:

Schritt6

Das sauber parierte Rehfilet gleichmäßig salzen und pfeffern.

Schritt7

In heißem Butterschmalz, das mit einigen gestoßenen Pfefferkörnern und Wacholderbeeren, sowie einem Thymianzweig versetzt ist, von allen Seiten anbraten.

Schritt8

Bei 180° C für 5 - 6 min. in den vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt9

Heraus nehmen, prüfen und in Silberfolie 3 - 4 min. "ausruhen" lassen.

Schritt10

Die Pilze:

Schritt11

Die Pilze putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, sondern mit einer Bürste oder Kückenkrepp abreiben, auf gleiche Größe schneiden.

Schritt12

In heißem Butterschmalz kräftig 4 - 5 min. anbraten, salzen, pfeffern, Farbe nehmen lassen, den Schnittlauch darüber geben.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die bunten, gut abgetropften Salate, im Dressing gut mengen, auf einem dekoraativen Salatteller anrichten. Die warmen Pilze und Buttercroutons darüber geben.

Schritt15

Das "ausgeruhte" rosafarbene Rehrückenfilet schräg in dünne Scheiben schneiden und drum herum drapieren.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** edel, einfach, herbstlicher salat, jagdsaison, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herbstliche-salate-in-walnuss-sherrydressing/>