

Salat vom Hasenfilet mit Melone und Pinienkernen

Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Das Fleisch zum ruhen zur Seite legen.

Die Melone schälen und in feine Würfel schneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne mit etwas Butter braun rösten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Melonenwürfel mischen. Mit etwas Salz, Pfeffer, Balsamico und Olivenöl marinieren.

Den Salat waschen und trockenschleudern, auf einen Teller anrichten und den Melonensalat dazugeben. Das Filets in Butter und Wachholderkörner nachbraten, aufschneiden und auf den Salat verteilen.

Guten Appetit!

