



Metzgerei Widmer

Dorfstrasse 26 – 3257 Grossaffoltern

Nüsslisalat mit Rehschnitzelstreifen und Trauben

Zutaten für 4 Portionen

350 g Rehschnitzel
1 TL Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle nach Belieben
1 Thymianzweig (Blättchen)
1 EL Olivenöl
2 EL weisser Balsamico-Essig
3 EL Haselnussöl
1 TL grobkörniger Senf
20 weisse halbierte, entkernte Trauben
20 blaue halbierte, entkernte Trauben
1 rotbackiger Apfel in Spalten geschnitten
100 g gerüsteter, gewaschener Nüsslisalat
50 g gemischte Sprossen
10 zerdrückte, geröstete Haselnusskerne

Zubereitung

1. Vom Metzgermeister das Rehfleisch in gleichmässige Streifen schneiden lassen.
 2. Die Streifen mit schwarzem Pfeffer, Thymian und Meersalz würzen.
 3. In einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen und die Streifen portionenweise heiss anbraten. In einem Sieb abtropfen lassen. In derselben Pfanne die Apfelspalten kurz sautieren und zu den Streifen geben.
 4. Die Pfanne vom Kochfeld nehmen und den Bratensaft mit dem Balsamico-Essig ablöschen. Zusammen mit dem Haselnussöl und dem Senf eine Vinaigrette rühren und die abgetropften Rehfleischstreifen im Dressing wenden.
 5. Den Nüsslisalat mit den Sprossen mischen.
 6. Die Rehfleischstreifen im Kreis auf die Teller verteilen. Den Salat als Bukett im Kreis anrichten. Mit den Trauben, Apfelspalten und den Haselnüssen garnieren. Zum Schluss mit der übriggebliebenen Vinaigrette beträufeln.
-

