

Canapèes mit Waldorffsalat und Rehfilet

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Zutaten

- 500 - 600 g sauber pariertes Rehrückenfilet, bratfertig
- 1 kleines Baguette in Scheiben
- 3 - 4 geschmackvolle Cox Orange Äpfel (nach Größe) in dünnen Streifen geschnitten oder gehobelt
- 100 g Knollensellerie in dünnen Streifen geschnitten oder gehobelt
- Saft und Abrieb einer ½ Orange
- Saft und Abrieb einer ½ Zitrone
- 30 g gehackte Walnüsse
- 2 gehäufte El gute Mayonnaise
- 3 gehäufte El steif geschlagene Sahne
- Einige Blätter Kopfsalat
- Etwas Pflanzenöl
- Etwas Butter
- Salz und Pfeffer, Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Das Rehfilet:

Schritt2

Das Rehfilet mit Salz und Pfeffer würzen und auf beiden Seiten in Öl und etwas Butter anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt3

In den auf 120° C vorgeheizten Backofen schieben und schonend

Schritt4

ca. 20 min. garen.

Schritt5

Danach prüfen, soll heißen anschneiden, ev. noch etwas bei offener Backofentür "ausruhen " lassen, danach auskühlen lassen.

Schritt6

In der Zwischenzeit:

Schritt7

Die Baguettescheiben in brauner Butter kurz heraus braten, Farbe nehmen lassen, etwas salzen und pfeffern.

Schritt8

Die in dünne Streifen geschnittenen Äpfel und den Sellerie mit etwas Zitronen - und Orangensaft und Abrieb versetzen, salzen, pfeffern ev. mit etwas Zucker abschmecken.

Schritt9

Zunächst die Mayonnaise verrühren und mit geschlagener Sahne auflockern. Zuletzt die gehackten Walnüsse zufügen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die „buttrig“, krossen Baguettescheiben zunächst mit einem Salatblättchen belegen und dann einen El Salat darüber geben.

Schritt12

(so verhindert man das Durchweichen)

Schritt13

Mit 2 dünnen Scheiben Rehfilet und einer Orangen - oder Feigenscheibe garnieren.

Schritt14

Auf einer einer Platte mit Papiermanschette anrichten.

Schritt15

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/canapees-mit-waldorffsalat-und-rehfilet/>