



# 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/>