



Wild - Salat

für 4 Personen

Zutaten	200g	Blattsalat (Lollo rosso, Batavia, Kresse etc.
	100g	frische Pilze (Eierschwamm, Steinpilz)
	100g	Rehfleisch geschneuzelt oder Hasenrückenfilets
	2	Scheiben Toastbrot
	2 EL	Bratbutter
	2 EL	Butter
Sauce	4	Wachteleier
	3 EL	Nussöl
	1/2 TL	scharfer Senf
	1 EL	Sherryessig
	1 EL	Fleischbrühe
	1	Knoblauchzehe
	1	Prise Thymian getrocknet
1 EL	Oregano getrocknet	
		Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1. Salat und Pilze putzen und waschen. Salat trockenschleudern, Pilze abtupfen und in Scheiben schneiden.
2. Für die Sauce Nussöl und den Senf verrühren, gepresste Knoblauchzehe zugeben. Mit dem Essig, dem Thymian, 1/2 Esslöffel Oregano, Salz und Pfeffer mischen.
3. Das Toastbrot in sehr kleine Würfelchen schneiden, in 1 Esslöffel Bratbutter hellgelb braten und herausnehmen. Die Bratpfanne ausreiben, 1 Esslöffel Butter hineingeben und die Pilze kurz darin anziehen lassen. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Pfanne trockenreiben, 1 Esslöffel Bratbutter hineingeben, das Fleisch darin ganz kurz anbraten. Es soll innen hellrosa bleiben.
4. Die Salatblätter auf Tellern verteilen. Die Pilze darauflegen und mit der Salatsauce beträufeln. Mit den Buttercroûtons und dem restlichen Oregano bestreuen...
5. 1 Esslöffel Butter in Pfanne, Wachteleier aufschlagen und zu Spiegeleiern braten. Auf dem Salat anrichten.

