

Kaninchenrücken auf Blütensalat mit Olivensenf-Mayonnaise

für 4 Personen

Zubereitungszeit 20 min

Zutaten:

450 g Kaninchenrückenfilets

Pfeffer + Salz

20 g Butter

16 Radieschen

4 Handvoll Blütensalat

1 El Himbeer-Essig

4 El Olivenöl

1 Tl Dijon-Senf

2 EL Hühnerfond

Salz + Pfeffer

Olivensenf-Mayonnaise:

1 Eigelb

1 El Olivensenf (Maille "Moutarde à l'Ancienne et concassé d'Olives noires")

100 ml Olivenöl

Salz + Pfeffer

1 Tl Zitronensaft

Kaninchenrücken parieren, leicht salzen und nur wenig pfeffern.

In 20 g heisser Butter von allen Seiten anbraten (3 min), beiseite gestellt nachziehen lassen.

Mayonnaise zubereiten:

Aus Eigelb mit 1 Tl Olivensenf und nach und nach Olivenöl eine Mayonnaise rühren, würzen mit Salz + Pfeffer, zum Schluss noch einmal mit Olivensenf und Zitronensaft abschmecken.

Salat waschen und trocknen, Vinaigrette zubereiten.

Radieschen putzen, etwas Grün dranlassen, halbieren.

Anrichten:

Salat mit der Vinaigrette vermischen und auf die Mitte der Teller geben.

Kaninchenrücken in dicken Scheiben auf den Salat setzen, mit Blüten dekorieren.

Senf-Mayo drumherum verteilen, mit Radieschen garnieren.