

Salat vom Reh-Filet mit Melone und Pinien-Kernen

Für 4 Personen

8 Stück Rehfilet	1 Cavailon-Melone	1 TL Butterschmalz
2 Wacholderkörner	1 TL Butter	1 EL Pinienkerne
1 EL Pinienkernöl	1 EL Balsamico, alt	0,5 Kopf Friséesalat
1 EL Olivenöl	Pfeffer	Meersalz
Butter		

Die Rehfilets mit Meersalz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz kurz anbraten. Einen Teelöffel Butter und angedrückte Wacholderkörner dazugeben, aufschäumen lassen, auf einen Teller geben und ziehen lassen. Die Melone schälen und in feine Würfel schneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne mit etwas Butter braun rösten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit den Melonenwürfeln vermischen. Mit etwas Pfeffer, einer Prise Meersalz, Balsamico, Oliven- und Pinienkernöl marinieren. Den Friséesalat putzen, waschen und auf den Tellern anrichten. Melonen-Pinienkern-Salat sowie das aufgeschnittene Rehfilet dazugeben.

Alexander Herrmann am 29. August 2008