

HERBSTSALAT MIT VINAIGRETTE- SALATSAUCE, REHFLEISCH UND EIERSCHWAMM PILZEN

4 Personen

ZUTATEN

Verschiedene Herbstsalate

500 g Rehfleisch
S & P

Garnitur:

300 g Eierschwämme
Schalotten und Knoblauch gehackt

Vinaigrette: (ergibt ca. 6 dl Sauce)

20 g Schalotten, in Würfeln
0.5 Knoblauchzehe, in Scheiben
40 ml Rotwein
15 ml Sherry
0.5 Sardellenfilet
5 g Kapern
10 g Salz
5 g Pfefferkörner, weiss
15 ml Sonnenblumenöl
100 ml Olivenöl
75 ml Aceto Balsamico
50 ml Geflügelessenz
1 EL Honig
1/4 EL Senf

Rezept Vinaigrette: nach Andreas Caminada (Estragon weggelassen!)

ZUBEREITUNG:

Vinaigrette

Schalotten und Knoblauch in Olivenöl kurz andünsten. Mit Rotwein und Sherry ablöschen. Pfefferkörner und Salz begeben und um 50 Prozent reduzieren. Den Fond durch ein Sieb passieren und Sonnenblumenöl, Olivenöl, Balsamico, Geflügelessenz, Honig, Kapern, Sardellenfilet und Senf dazugeben und alles fein mixen.

Schalotten und Knoblauch in Butter andämpfen, Eierschwammpilze dazu geben und bissfest braten.

Rehfleisch kurz anbraten würzen.

Salat mit Sauce vermischen auf dem Teller drapieren, die Eierschwammpilze und das kurz gebratene Rehfleisch darüber anrichten