

## **Nüsslisalat mit Birne, Granatapfel und Kaninchenfilets** für 4 Personen

---

150g Nüsslisalat  
1Stk Birne  
50g Baumnusskerne  
1 kleiner Granatapfel

Den Salat waschen und sehr gut abtropfen lassen  
Die Birne je nach Aussehen der Schale schälen / nicht schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Baumnusskerne leicht brechen und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. Granatapfel halbieren und die Kerne

### **Sauce**

1TL Senf  
1EL Mayonnaise  
0.5dl Kräuternessig  
1- 1,5dl Rapsöl  
Salz / Pfeffer  
wenig  
1 kleine Zwiebel gehackt  
Worcestershiresauce

Für die Sauce alle Zutaten verrühren.

200g Kaninchenrückenfilets  
ca. 6-8 Scheiben Speck

Den Ofen auf 70 Grad vorheizen und eine Gratinform mitwärmen.  
Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen und den Speck um die Filets wickeln und in der heissen Bratbutter rundherum anbraten.  
Die Filets sofort auf die vorgewärmte Platte anrichten und im Ofen gar ziehen lassen. Kaninchenrückenfilet: 15 Minuten nachgaren bei 70 Grad. Filet in Streifen schneiden. Sauce mit dem Salat, Birnen und Baumnüsse mischen. Auf Teller anrichten, warme Kaninchenfiletstreifen darauflegen. Granatapfelkerne drüberstreuen.  
Sofort servieren.