

Gabriellas Salatsauce



KANINCHENSALAT MIT GABRIELLAS SALATSAUCE (4 PERS.)

2 ausgelöste Kaninchenrücken Filets, 2 EL Olivenöl, 2 EL Kochbutter, Gewürzmischung aus: 1 TL Meersalz, 1 MSP Cayennepfeffer, 1 TL Paprika, 1 TL Pfeffer und 1 TL Curry, 50 g Radicchio, 100 g Feldsalat, 100 g Friséé Salat, Gabriellas Salatsauce nach Belieben

Die Rückenfilets mit der zubereiteten Gewürzmischung einreiben. Die Salate waschen, trocken schleudern und dekorativ auf einem großen Teller anrichten. Die Kaninchenfilets in nicht zu heißem Olivenöl und der Kochbutter rundherum braten (2-3 Minuten). Das Fleisch soll innen noch rosa sein.

Die Filets in schräge Scheiben schneiden, auf dem Salat anrichten und Gabriellas Salatsauce separat dazu reichen.

