

Landgasthof Fam. Lautenschlager, Karlstein

Bereits seit 109 Jahren steht der Landgasthof Lautenschlager für Gastlichkeit mit gutbürgerlicher Küche und typisch bayerischer Gemütlichkeit. Der Inhaber Wolfgang Lautenschlager führt seit Anfang 2005 mit großem Engagement den Gasthof. Wobei er sehr großen Wert auf regionale Produkte und feinste Zutaten legt.

(Weitere Informationen unter: <http://www.landgasthof-lautenschlager.de>)

Wolfgang Lautenschlager



Herbstliche Variation von Blattsalaten in Aceto-Balsamico-Vinaigrette an rosa gebratenen Rehfilets und gerösteten Pinienkernen

Zutaten

Rezept für 4 Personen

Rehfilets:

8 Rehfilets
1 TL Pfefferkörner
1 TL Wachholderbeeren
1 Zweig Rosmarin
Salz
Pfeffermühle
Ca. 3 EL Sonnenblumenöl

Salate:

1/2 Kopf Lollo Rosso
1/2 Kopf Lollo Bionda
1/2 Kopf Radiccio
1/2 Kopf Eichblattsalat
1 Bund Ruccola

Vinaigrette:

50 ml Mildes Olivenöl extra
vergine
50 ml Sonnenblumenöl
50 ml Rapsöl
50 ml Aceto-Balsamico
1/2 TL Salz
1 TL Zucker
50 ml Fleischbrühe

Garnitur:

8 Cocktailtomaten
50 g Pinienkerne
Kresse
Schnittlauch

Zubereitung

Salatgemüse der Art entsprechend putzen und zerkleinern.

Für Blattsalate gilt:

Das Becken halb voll mit kaltem Wasser füllen, den Salat kurz, aber gründlich waschen. Bei Bedarf das Wasser erneuern.

Die gewaschenen Salatblätter im Sieb abtropfen lassen und in einer Salatschleuder trocken schleudern.

Cocktailtomaten waschen, halbieren, salzen und pfeffern.

Pinienkerne leicht in einer Pfanne (ohne Fett) hellbraun rösten.

Für die Vinaigrette alle Zutaten in einen Mixbecher geben und mit einem Pürierstab sämig aufmixen.

Rehfilets mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer mittelgroßen Pfanne das Sonnenblumenöl erhitzen, die Pfefferkörner und die Wachholderbeeren zugeben. Die Rehfilets kurz beidseitig hellbraun anbraten. Rosmarinzweig zugeben und im Öl mit ziehen lassen.

Pfanne vom Herd nehmen und Filets medium garen.

Die Salate mit der Vinaigrette marinieren und auf den Tellern mittig anrichten.

Cocktailtomaten und Pinienkerne gleichmäßig über den Salat verteilen.

Rehfilets in Tranchen schneiden und anrichten. Zum Schluss mit Kresse und Schnittlauch garnieren. Sofort servieren!

Guten Appetit!

Alle Kochrezepte auch als PDF-Download unter www.jagd-regensburg.de