

# Hasenfilets auf warmem Linsen-Trauben-Salat

Zutaten für 10 Personen:

1 kg Hasenrückenfilets  
etwas Butter  
500 g grüne, eingeweichte Linsen  
300 g blaue Trauben  
2 Zwiebeln  
1 dl Weinessig  
1 dl Sherry oder Portwein  
1 dl Haselnussöl  
100 g gehackte Haselnüsse  
1 Kopf Salat (z. B. Endivie, Eisbergsalat)  
Salz und Pfeffer  
etwas Zucker



Zubereitung:

Die Hasenrückenfilets mit etwas Haselnussöl, Salz und Pfeffer marinieren.

Die Zwiebel schälen und würfeln.

In einem Topf die Butter erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Die Linsen zufügen, mit 7dl gesalzenem Wasser auffüllen und aufkochen lassen.

Bei kleiner Hitze 25 Minuten quellen lassen.

Dann die Linsen in ein Sieb giessen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben.

Den Essig mit dem Öl und dem Portwein verrühren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Zu den Linsen giessen, 2 - 3 Minuten erwärmen, dann vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen.

Den Salat putzen und waschen und grosse, stabile Blätter abzupfen. Die Trauben waschen, vierteln und die Kerne entfernen.

Etwas Butter in einer Bratpfanne heiss werden lassen und die Hasenfilets rundum kurz anbraten. (sie müssen innen noch rosa sein). Warm stellen.

Die warmen Linsen mit den Trauben vermischen und in die Salatblätter füllen.

Die Hasenfilets tranchieren und die Stücke neben dem Linsensalat anrichten.

Alles mit den gehackten Haselnüssen bestreuen und warm servieren.