



Winterlicher Waldsalat

Rezept von Chris Sandford - Ausgabe 4-2017

Zutaten

- 1 Lollo Rosso-Salat, gut gewaschen und abgetropft
- 1 Tasse Himbeeren
- 1 Tasse Blaubeeren
- 3 unterschiedliche Nuancen Rote Bete (weiß, gelb, rot), in gleichmäßige Scheiben geschnitten
- ½ Apfel, in gleich dicke Scheiben geschnitten
- 400 g Hirschrücken
- einige Basilikumblätter

Fürs Dressing:

- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 kleine Knoblauchzehe, zerdrückt
- 1 Schuss Himbeer-Balsamico
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

➤ Zuerst das Dressing zubereiten und bis zur Fertigstellung ziehen lassen.

Die Hirschrücken auf der heißen Plancha gleichmäßig anrösten. Zum Ruhen auf einen Teller zur Seite legen, mindestens 4-5 Minuten ruhen lassen. Nun die Rote Bete-Scheiben auf der Plancha anrösten – ruhig bei voller Hitze, auf jeder Seite etwa 2-3 Minuten lang bis sie golden und knusprig sind. Je nachdem, wie gut die Plancha eingebrannt ist, kann es hier nötig sein, etwas Öl zuzugeben, wobei sich Pflanzenöl besser eignet. So wird das Gericht insgesamt nicht zu schwer.

Nun das Wildfleisch zurück auf die Plancha legen. Ruhig direkt auf der Plancha in Scheiben schneiden, damit man sicher sein kann, dass das Fleisch genau den Garzustand hat, den man haben möchte – aber Vorsicht mit der Nachhitze! Perfekt wird's, wenn mit etwas Himbeer-Balsamico abgelöscht wird. So lassen sich auch gleich die Röstaromen mit einfangen, man muss nur schnell und flink sein. Und wer noch etwas Lust auf Kunst hat, kann daneben einige Basilikumblätter auf der Plancha trocknen (mit der Spatula nach unten drücken), die können dann beim Servieren effektiv überm Salat in der Hand zerdrückt werden.

Ansonsten den Salat gleich parallel in der Schüssel anrichten, die Beeren darüber verteilen, vorsichtig mit dem Dressing vermischen und am Schluss mit der Roten Bete und dem Wildfleisch garnieren. Mit knusprigem Brot und einem guten Glas Lieblingsgetränk servieren.