

# Salat mit Pilzen, Rehfleisch und Wachtelei

Für 12 Personen

600g Blattsalat (Lollo Rosso, Batavia, Kresse, Eichblatt)  
300g frische Pilze (Pfefferlinge, Steinpilze)  
300g Rehfleisch, ohne Knochen  
6 EL Butterschmalz  
6 EL Butter  
12 Wachteleier  
6 Scheiben Toastbrot in Dreiecke halbiert

## Sauce

9 EL Haselnussöl  
2 TL scharfer Senf  
3 EL Sherryessig  
3 EL Fleischbrühe  
2 Knoblauchzehe  
2 EL Oregano, getrocknet  
Salz, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Wenig Thymian, wenn nicht frisch dann getrocknet

## Zubereitung

Salat dekorativ auf einem grossen Teller anrichten. Rehfleisch kurz anbraten und kurz warm stellen. Wachtelei braten. Toastbrot toasten und auf jeden Teller ein Dreieck legen. Rehfleisch in kleine Stücke schneiden und auf den Salat geben. Sauce auf Salat, Fleisch und Tost verteilen. Das Wachtelei bildet die Krone.