

## Frühlingssalat mit Gebratenen Filetspitzen in Bärlauc ...

Kategorien: Fleisch, Schwein

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Schweinefilet
1/2		Chicoree
40	Gramm	Lolo rosso
40	Gramm	Eichblattsalat
6		Radieschen
40	Gramm	Feldsalat
1/4		Rote Zwiebel
3	Essl.	Bärlauch
1/4		Rote Paprikaschote
1/4		Gelbe Paprikaschote
1	Essl.	Pinienkerne
1 1/2	Essl.	Geriebener Hartkäse
2	Essl.	Kalt gepresstes Rapsöl
2	Essl.	Prosecco
1/2	Essl.	Butterschmalz
1		Eigelb
		Pfeffer

### Anleitung:

#### Vorbereitung:

Filet in Scheibchen schneiden. Paprikaschoten entkernen, säubern und in kleine Würfel schneiden. Bärlauch säubern, grob klein schneiden und mit Pinienkernen, Rapsöl und Reibkäse gut aufmixen.

Radieschen säubern und in Scheibchen schneiden. Chicoree halbieren, Strunk ausschneiden und Schiffchen richten. Lolo rosso, Eichblattsalat und Feldsalat waschen und trocknen. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden.

#### Zubereitung:

Filetspitzen mit Pfeffer würzen und in heißem Butterschmalz kurz braten. Zum Pesto das Eigelb geben, Prosecco zugeben und gut verrühren. Blattsalate, Chicoreeschiffchen, Radieschen, Zwiebeln auf flachem oder tiefem Teller zu einem schönen Bukett anrichten, Pestodressing darüber verteilen. Filetspitzen dazu anrichten, Fleisch mit Salz würzen, Paprikawürfel darüber verteilen und mit Pfeffermühle kurz darüber gehen.

: O-Titel : Frühlingssalat mit gebratenen Filetspitzen in Bärlauchpesto-Dressing

### Quelle:

Rezept erfasst mit \*RK\* 25.02.2013  
von Konrad Heizmann