

# Tranchen vom Kaninchenrücken

auf nussigem Spaghetti-Nest  
umlegt mit Salat vom Chicorée Mandarindressing

Etwa  
**355 kcal**  
pro Portion



## Zubereitung

Kaninchenrücken mit etwas Salz, Pfeffer und Majoran würzen. In einer Pfanne leicht anbraten und langsam garziehen lassen. Die Spaghetti laut Anleitung kochen.

Nun eine Pfanne erhitzen und die Nüsse darin leicht anrösten, die Spaghetti dazugeben und erhitzen. Mit etwas Salz würzen. Den Chicoréesalat waschen und im Kreis auf den Teller geben.

Sauerrahm, Ketchup, Zitronensaft und Orangensaft vermischen. Eventuell mit etwas Salz nachwürzen.

Die Mandarinen schälen, in kleine Stücke schneiden und zum Dressing geben. Nun das Dressing über die Chicoréeblätter träufeln.

Die Spaghetti in die Mitte setzen und die Kaninchenrücken in feine Tranchen schneiden und auf dem Spaghettinest anrichten.

## Zutaten für 4 Portionen

4 größere Kaninchenrückenfilets  
200 g Spaghetti roh  
1 EL Walnüsse gerieben  
1 EL Haselnüsse gerieben  
1 EL Mandeln gerieben  
2 Stück Chicoréesalat  
2 Mandarinen  
3 EL Sauerrahm  
2 EL Ketchup  
1 TL Zitronensaft  
50 ml Orangensaft  
1 TL Olivenöl