Salat mit Wachtelbrüstchen

Von **2 Wachtelbrüstchen** die Haut abziehen. In der Bratpfanne **Olivenöl** erhitzen und die Leckerei, mit wenig **Pfeffer aus der Mühle** bestreut, darin bei mittlerer Hitze sieben Minuten braten. Warm stellen.
2 Wachteleilein zwei Minuten kochen, schälen und halbieren.
1 Knoblauchzehe fein und **100 g Champignons** blättrig schneiden. In einem Topf **Butter** schmelzen und beides darin dünsten. Mit **einem Schuss Estragonessig** löschen und leicht einköcheln. Mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen.
1 EL Pinienkerne trocken rösten.
1 Hdv. Schnittsalat auf zwei Teller verteilen und die warmen Wachtelbrüstchen, Eilein und die warmen Pilze darauf anrichten. Mit den Pinienkernen bestreuen. Sofort servieren.