

Geflügel Rezepte

Feldsalat Mit Gebratener Geflügelleber

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Fleisch, Feldsalat, Geflügel, Leber, Salat, Weihnachten, Backen

300 g	Feldsalat	1	Essl. Essig
200 g	Geflügelleber	1	Teel. scharfer Senf
1	Bund Majoran	1/8 Liter	Distelöl
1	Essl. feine Speckwürfel	1/2 Bund	Schnittlauch, fein
3	Scheib. Toastbrot		- geschnitten
1	Eigelb		Salz, Pfeffer
1	Essl. Weißwein		Olivenöl zum Anbraten

Den Feldsalat putzen und waschen. Rinde vom Toastbrot entfernen, dann das Brot würfeln. In Olivenöl die Speck- und Brotwürfel knusprig anbraten, leicht salzen und zur Seite stellen. Eigelb in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verquirlen. Weißwein, Senf und Essig zugeben und gut vermischen.

Dann unter ständigem Rühren das Distelöl langsam zugeben, bis die Sauce dickflüssig, ähnlich einer Mayonnaise ist. Zuletzt den Schnittlauch untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Feldsalat mit der Sauce anmachen.

Die Geflügelleber waschen, trocken tupfen und die Hautfetzen entfernen. Dann würfeln und in heißem Olivenöl kurz anbraten (ca. 3 Minuten), mit Pfeffer und Salz würzen und zuletzt den Majoran darüber streuen.

Feldsalat auf Teller geben, darauf die Leberwürfel und die Speck-Brotwürfel geben.