

Geflügel Rezepte

Geflügelleber Gebraten Mit Radicchio Orangen und Nüssen

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Feldsalat, Fleisch, Geflügel, Leber, Radicchio, Salat, Italien

1	rote Zwiebel	3	Essl. Haselnussöl
2	Essl. gemischte Nüsse	50 g	Feldsalat, geputzt
1	Kopf Radicchio	1	Orange, filetiert
2	Mandarinen		Salz, Pfeffer
200 g	Hühner- oder Gänseleber		brauner Zucker
2	Essl. Himbeeressig		Butterschmalz

Die rote Zwiebel halbieren und in feine Ringe schneiden, die Nüsse grob hacken, Radicchio putzen und die Hälfte davon in grobe Streifen schneiden. Die Mandarinen schälen und quer in Scheiben schneiden.

Die Leber putzen, entseihen und von beiden Seiten kurz in Butterschmalz anbraten. Aus der Pfanne nehmen, salzen und warm stellen. In der Fleischpfanne Zwiebel anschwitzen, die Hälfte der Nüsse mitbraten. Dann Radicchiostreifen zugeben, kurz braten, mit braunem Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Mandarinen hinzufügen, alles durchschwenken und mit wenig Himbeeressig ablöschen.

Aus Essig, Haselnussöl, Salz, Pfeffer und Zucker eine Marinade mischen und damit restlichen Radicchio und Feldsalat marinieren.

Den gebratenen Salat anrichten, die Leber darauf geben, den frischen Salat hinzufügen, mit den restlichen Nüssen bestreuen und die Orangenfilets dazu reichen.