

Geflügel Rezepte

Geflügelleber In Nusspanade mit Apfel Rucola Salat

Anzahl: 4 Portionen – Gattung: Fleisch, Geflügel, Leber, Rauke, Salat, Vorspeise

2 Äpfel
80 g Rucola
1 Zitrone, Saft
30 g Schalotten, in Streifen
- geschnitten

80 g frische Weissbrotbrösel
80 g Walnüsse, geröstet, gehack
200 g Geflügelleber, küchenferti
Salz, Pfeffer

Preiselbeeren (aus dem Glas)

Salat:

30 ml Walnussöl
Salz, Pfeffer
1 Msp. Zucker
2 Tomaten, geschält,
- entkernt, gewürfelt

Geflügelleber:

Mehl zum Mehlieren
2 Eier, verquirlt
Butterschmalz zum Ausbacken

Zum Garnieren:

1. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Stifte schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Rucolasalat putzen, waschen und trocken schleudern.

2. Für die Geflügelleber Weißbrotbrösel und Walnüsse mischen. Leberstücke mit Salz und Pfeffer würzen, zuerst in Mehl, dann in den Eiern und zum Schluss in der Brösel-Nuss-Mischung wenden. Leber in heißem Butterschmalz langsam goldbraun ausbacken.

3. Apfelstifte und Schalottenstreifen mischen, Walnussöl dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Rucolasalat und Tomatenwürfel darunter heben.

4. Leberstücke auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen. Salat zusammen mit der Leber anrichten und mit Preiselbeeren garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.