

## Bohnen-Salat mit Reh-Leber

### Für 2 Personen

400 g Stangenbohnen	250 g Rehleber, frisch	30 g Butter
125 ml Wildfond	2 Schalotten	4 EL Walnussöl
2 EL Weinbrand (Armagnac)	2 EL Honigessig	0,5 TL Dijonsenf, fein
1 Bund Majoran, frisch	1 Msp Zucker	Meersalz, gemahlen
Cayene-Pfeffer		

Die Leber in eine flache Schale legen, pfeffern, mit dem Weinbrand beträufeln und ziehen lassen. Die Bohnen von den Fäden befreien, die Enden abschneiden, in drei Zentimeter lange Stücke schneiden und in Salzwasser vier Minuten bissfest kochen. Die Bohnen in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Den Fond in einem Topf erhitzen. Die Schalotten abziehen, fein hacken und im Fond drei Minuten köcheln, dann abkühlen lassen. Den Fond mit vier Esslöffeln Walnussöl, dem Dijonsenf und einer Messerspitze Zucker gut durchmischen. Danach die Bohnen in die Marinade geben. Den Majoran zupfen, zwei Stiele für die Garnitur beiseite legen und den Rest mit den marinierten Bohnen mischen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Leber etwa sechs Minuten rosig anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und salzen. Die Leber kurz ruhen lassen und abschließend in Streifen schneiden. Den Bohnensalat und die Leber auf Tellern anrichten und mit den restlichen Majoranstielen garnieren.

Ursula Roessler am 03. November 2009