

Spätsommer-Salat mit Geflügel-Leber

Für 2 Personen

100 g Poulardenleber	2 kleine Roggenbrötchen	25 g weiße Champignons
25 g Portobellopilze	6 Walnusshälften	50 g Rucola
50 g roter Eichblattsalat	50 g Lollo bianco	50 g Kopfsalat
1 EL Mehl	1 Ei	40 g Butter
4 EL Walnussöl	2 EL Pflanzenöl	1 EL Weißweinessig
Salz	Pfeffer, schwarz	

Das Ei in Wasser hart kochen. Die Salatblätter vom Strunk zupfen, waschen und trocken schleudern. Die Pilze putzen und längs in Streifen schneiden. Die Walnüsse grob hacken. Die Leber waschen, trocken tupfen und von Fett und Sehnen befreien. Anschließend in gleichmäßige Stücke schneiden. Etwa zwei Esslöffel Walnussöl in einer Pfanne erhitzen. Das Mehl mit Salz und Pfeffer vermengen und die Leberstücke darin wenden. Das Überflüssige Mehl von der Leber abklopfen und in dem Walnussöl von allen Seiten etwa drei Minuten anbraten, so dass sie in der Mitte noch rosa sind. Das Ei trennen und das Eigelb durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen das Pflanzenöl und das restliche Walnussöl hinzufügen. Anschließend den Weißweinessig unterrühren und den Salat mit dem Dressing vermengen. Den Spätsommersalat mit der heißen Leber auf Tellern anrichten und servieren. Die Roggenbrötchen mit der Butter dazu reichen.

Helmut Mertens am 31. August 2010