

Feld-Salat mit Geflügel-Leber

Für zwei Personen

200 g Hähnchen-Geflügelleber 300 g Feldsalat 100 g Pinienkerne
2 EL Rotweinessig 3 EL Walnussöl 3 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer

Die Geflügelleber waschen und trocken tupfen. Drei Esslöffel Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Die Leber darin kurz scharf anbraten, danach noch ohne Hitze weiter ziehen lassen. Die Pinienkerne in einer weiteren Pfanne ohne Öl anrösten. Den Salat waschen und trocken schleudern. Für das Dressing einen Esslöffel Wasser, den Rotweinessig und das Walnussöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat in einer großen Schüssel im Dressing wenden und auf einem flachen Teller anrichten. Die Leber mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit den Pinienkernen auf den Salat geben und servieren.

Waltraud Heyer am 02. November 2012