

# Enten-Leber mit Wildkräuter-Salat und gebratener Mango

**Für zwei Personen**

**Für den Salat und Dressing:**

200 g Wildkräutersalat

1 Limette

**Für die Mango:**

$\frac{1}{2}$  reife Mango

1 TL Zucker

**Für die Entenleber:**

300 g Entenleber

1 EL Olivenöl

4 EL Arganöl

1 TL Dijon-Senf

$\frac{1}{2}$  Zitrone

1 TL Cayenne Pfeffer

2 Zweige Thymian

30 g Butter

3 EL Kürbiskerne

1 TL Honig

30 g Butter

2 Zweige Rosmarin

3 EL alten Balsamicoessig

Eine Pfanne auf mittlere Hitze bringen. Die Mango schälen, vom Kern befreien und in Spalten schneiden. In der Pfanne 20 Minuten sanft anbraten. Drei Minuten vor Schluss mit dem Saft einer halben Zitrone ablöschen und mit dem Zucker karamellisieren.

Für die Entenleber eine weitere Pfanne aufsetzen und das Olivenöl, die Butter, die Rosmarin- und Thymianzweige hineingeben. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls dazugeben. Die Leber darin drei Minuten anrösten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend mit dem Balsamico ablöschen.

Die Limette halbieren und auspressen. Mit dem Senf, dem Honig, Salz und Pfeffer mit der Gabel zu einer Vinaigrette sämig schlagen. Den Salat waschen und trocken schleudern. Anschließend mit der Vinaigrette marinieren.

Die Entenleber mit Wildkräutersalat und gebratener Mango auf Tellern anrichten, mit den Kürbiskernen garnieren und servieren.

Patrick Wassel am 11. September 2015