

# Hähnchen-Leber mit Romana-Salat, Tomaten, Crème fraîche

**Für zwei Personen**

**Für die Hähnchen-Leber:**

300 g Hähnchenleber	4 Stiele Salbei	Olivenöl
Butter	Salz	Pfeffer

**Für den Romana-Salat:**

1 Romana-Salatherz	1 Apfel (Granny Smith)	3 EL Olivenöl
--------------------	------------------------	---------------

**Für das Dressing:**

1 Schalotte	1 TL flüssiger Honig	3 EL Dijon-Senf
4 EL Apfelessig	50 g Butter	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Tomaten:**

2 Ochsenherztomaten	1 Knoblauchzehe	50 g gesalzene Butter
5 Blätter Basilikum	Meersalz	

**Für die Crème fraîche:**

1 Apfel (Granny Smith)	1 Zitrone	100 g Crème-fraiche
1 TL flüssigen Honig		

**Für die Hähnchen-Leber:**

Leber waschen, trocken tupfen. Salbei abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. In einer Pfanne Öl und Butter erhitzen, Salbei zugeben und die Leber kurz scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Leber und Salbei auf Küchenpapier abtropfen lassen

**Für den Romana-Salat:**

Romana-Salat waschen, trocken schleudern und halbieren. Grillpfanne erhitzen. Die Schnittseite des Salats mit Olivenöl bepinseln und 1 Minute grillen. Apfel schälen, halbieren, Kerngehäuse herauslösen und auf der Mandoline dünn schneiden.

**Für das Dressing:**

Butter in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze braun werden lassen und abkühlen. Schalotte abziehen, fein würfeln und mit der Butter und Senf, Honig, Essig und Olivenöl in ein Schraubglas geben und kräftig schütteln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Tomaten:**

Den Ofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Wasser zum kochen bringen. Ochsenherztomaten kreuzförmig einschneiden und 5 Sekunden blanchieren. Haut abziehen und in dicke Scheiben schneiden. Die Haut auf einem Blech im Ofen 15 backen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Knoblauchzehe mit dem Messerrücken andrücken und Schale abziehen. Butter mit Knoblauch und Basilikum in einen kleinen Topf geben und erhitzen, bis sich ein feiner Schaum bildet. Den Schaum vorsichtig auf die Tomaten geben. Basilikum eine weitere Minute in der restlichen Butter sautieren lassen und auf Küchenpapier abtropfen. Basilikum mit der Tomatenhaut über Tomaten krümeln und mit Meersalz würzen.

**Für die Crème fraîche:**

Den Apfel schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. In einem kleinen Topf Apfelwürfel und 1 EL Zitronensaft kurz aufkochen und abkühlen lassen. Crème fraîche, Honig zugeben und pürieren. Gegrillten Romana-Salat auf Tellern anrichten, mit Apfelscheiben belegen, Hähnchenleber darauf platzieren und mit Apfel-Crème-fraiche und Ochsenherztomaten mit Fleur de sel und Basilikum garnieren und servieren.

Anke Albert am 01. August 2017