

# Rotkraut-Salat und Preiselbeeren mit Enten-Leber

## Für 4 Personen

400 g Rotkohl	4 EL Rotweinessig	3 EL Olivenöl
3 EL Zucker	Meersalz, Zucker	50 g grüner Eichblattsalat
50 g Frisée- oder Feldsalat	160 g Entenleber	1 Prise Muskatblüte, gemahlen
1 TL Sherryessig	1 EL Nussöl	4 EL Preiselbeerkompott

Den Rotkohl putzen, halbieren, den harten Strunk ausschneiden und den Kohl in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln. Rotweinessig mit Olivenöl und einer Prise Salz und Zucker mischen und Rotkohlstreifen damit marinieren und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Blattsalate putzen, waschen und mit einer Salatschleuder trockenschleudern. Die Entenleber waschen, trockentupfen, in dünne Scheiben schneiden und die Adern entfernen. In einer beschichteten Pfanne die Entenleberscheiben ohne Fett von beiden Seiten braten und anschließend mit Salz und gemahlener Muskatblüte würzen. Sherryessig und Nussöl mit wenig Salz verrühren, die Blattsalate damit marinieren und kreisförmig auf Tellern anrichten, den Rotkrautsalat und die Preiselbeeren darauf verteilen. Die gebratene Entenleber jeweils in der Mitte der Teller auf dem Rotkrautsalat anrichten und servieren.

Frank Buchholz 12. November 2011