

Feldsalat mit Hühnerleber und rosa Beeren



Zutaten für vier Personen:

150 g Feldsalat
300 g frische Hühnerleber
1-2 EL Butter
1/2 Zwiebel
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Vinaigrette Himbeeressig:

Salz, wenig gemahlener Pfeffer
2-3 TL rosa Beeren
eine kleine Prise Zucker
2 EL Himbeeressig
2 EL Walnussöl
4 EL neutrales Öl (z.B. Traubenkernöl)

1. Feldsalat verlesen und in Salatschleuder gründlich waschen. Röschen im ganzen lassen. Salat gut abtropfen lassen oder schleudern.

2. Sehr frische Hühnerleber sauber parieren und halbieren.

3. In beschichtete Pfanne Butter geben und gewürfelte halbe Zwiebel Farbe annehmen lassen.

4. Zwiebel zur Seite schieben und Hühnerleber kurz braten.

5. Hühnerleber ein wenig salzen und pfeffern.

6. Vinaigrette rühren und in Salatschüssel geben.

Feldsalat rasch in der Vinaigrette werden.

7. Feldsalat auf Portionstellern anrichten. Mit der gebratenen Hühnerleber belegen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Vorspeisen, Salate, Huhn, Innereien, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023