

Feld-Salat mit Hühnchen-Leber und Rotwein-Zwiebel

Für 2 Personen

| | | |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| 200 g Hühnerleber | 100 g Feldsalat | 3 Schalotten |
| 3 Knoblauchzehen | 1 Orange | 1 Zitrone |
| 1 TL Senf, mittelscharf | 3 EL Butter | 2 EL Butterschmalz |
| 3 EL Balsamicoessig | 3 EL Walnussöl | 1 EL Rapsöl |
| 125 ml Rotwein | 75 ml Portwein | 3 EL brauner Zucker |
| 1 TL Orangenpfeffer | Salz | schwarzer Pfeffer |

Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Einen Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Den braunen Zucker dazugeben und karamellisieren. Mit dem Balsamicoessig ablöschen. Die Orange halbieren und auspressen. Den Orangensaft zu den Zwiebeln geben und reduzieren lassen. Anschließend den Portwein dazugeben und erneut reduzieren. Die restliche Orange halbieren und den Saft auspressen. Den Orangensaft mit Salz, dem Orangenpfeffer und dem Senf vermengen. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Den Knoblauch anschließend pürieren. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Orangensaft mit dem Knoblauch und dem Zitronensaft vermengen und pürieren. Die Hühnchenleber waschen und trocken tupfen. Das restliche Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Hühnchenleber darin anbraten. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Den Feldsalat auf einem Teller anrichten und die Rotweinzwiebeln dazugeben. Das Dressing über den Salat geben und die Hühnchenleber darauf anrichten.

Elmar Wolkerstorfer am 03. Mai 2011