

## Leber-Schaden für 4

### Für 4 Personen

100 g Butter, kalt	500 g Geflügelleber	1 Zweig Rosmarin
4 Orangen	1 Granatapfel	2 EL Speckwürfel
2 EL Walnusskerne	50 ml Orangensaft	2 EL Weißweinessig
6 EL Olivenöl	1 EL Sojasoße	10 Salzstangen
Feldsalat	Pfeffer schwarz	Zucker
Salz		

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Leber von beiden Seiten mit etwas fein gehacktem Rosmarin kurz anbraten. (Etwas Rosmarin für die Orangenbutter aufbewahren.) Die Leber aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten ruhen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Die Orangen schälen. Die Filets auslösen, dabei den Saft aus dem Fruchtfleisch auffangen und zur weiteren Verwendung aufbewahren. Den Granatapfel kreuzförmig anschneiden und aufbrechen. Mit der Messerfläche auf die Schale klopfen und die Kerne somit auslösen. Den Speck in einer Pfanne anbraten, die grob gehackten Walnüsse zugeben, kurz durchschwenken und in einem Sieb abtropfen lassen. Den Orangensaft aufkochen und auf ein Drittel reduzieren. Mit einem Schneebesen die restliche Butter und etwas Rosmarin einmischen. Essig, Öl, Sojasoße, Zucker, Salz und Pfeffer mixen und damit den geputzten Salat marinieren. Die Orangenfilets und Granatapfelkerne untermengen. Die Salzstangen grob zerkleinern und über den Salat bröseln. Zusammen mit der Leber anrichten. Die Orangenbutter um den Salat angießen und servieren.

Kolja Kleeberg am 21. Januar 2011