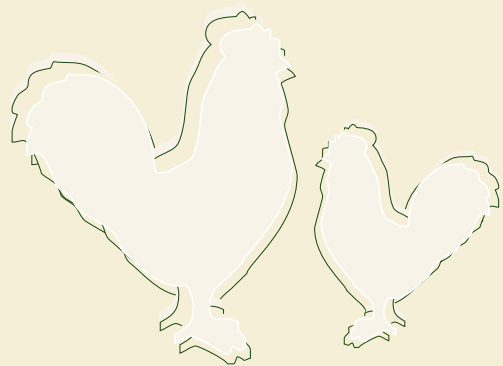
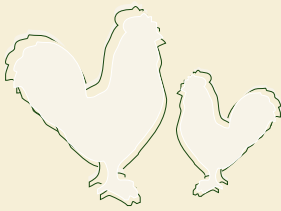




GEBRATENE HÄHNCHENLEBER
in Walnusskruste an Feldsalat



Landgeflügel



GEBRATENE HÄHNCHENLEBER

in Walnusskruste an Feldsalat

Zutaten für 4 Personen:

500 g	Hähnchenleber
350 g	Feldsalat
300 g	Walnüsse
200 g	Cocktailtomaten
2	Eier
8 EL	Himbeeressig
4 EL	Walnussöl
	Weizenmehl
	Butter
	Salz
	schwarzer Pfeffer



Zubereitung:

Die Hähnchenleber von Sehnen befreien, kalt abbrausen und mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Dann die Leber in Mehl wenden und durch das aufgeschlagene Ei ziehen, anschließend in den geriebenen Walnüssen wälzen und leicht andrücken. Dann in heißer Butter bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Feldsalat putzen, kleine Wurzeln entfernen und waschen. Mit Himbeeressig, Salz, Pfeffer und dem Walnussöl eine Vinaigrette zubereiten. Den Feldsalat und die halbierten Cocktailtomaten mit der Vinaigrette in einer Schüssel marinieren und auf 4 Tellern anrichten. Die gebratene Hähnchenleber auf den Tellern anrichten und servieren.

Beilage: Frisches Baguette