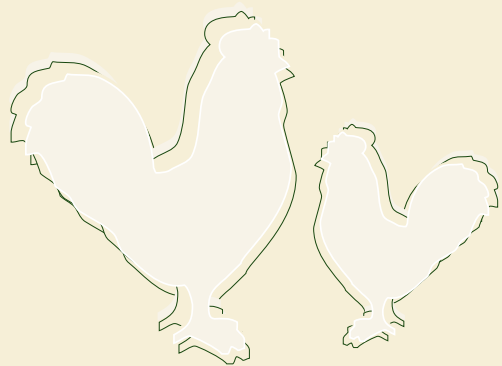
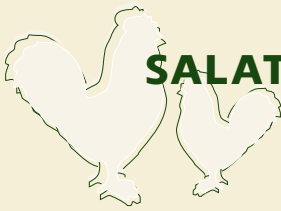




SALAT MIT HÄHNCHENLEBER
und Feigen



Landgeflügel



SALAT MIT HÄHNCHENLEBER

und Feigen

Zutaten für 4 Personen als Vorspeise
oder 2 Personen als Hauptspeise:

- 1 EL Butter
- 1 rote Zwiebel, in feine Streifen geschnitten
- 1 Zweig frischer Thymian (oder ½ TL getrocknet)
- 200 g Hähnchenleber
Salz und Pfeffer
- 4 EL Rotwein- oder Balsamicoessig
- 100 g gemischte Salatblätter (4 handvoll)
- 4 geviertelte Feigen (oder 8 halbierte Pflaumen)
- 1/2 TL Zucker
- etwas Olivenöl



Zubereitung:

Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Zwiebeln und Thymian bei mittlerer Hitze braten, bis die Zwiebeln glasig sind.

Die Leber salzen und pfeffern und bei hoher Temperatur von beiden Seiten 2-3 Minuten stark anbraten. Die Leber sollte in der Mitte nicht mehr blutig aber noch zart rosa sein. Die Hitze reduzieren und mit Essig ablöschen.

Obst und Zucker hinzugeben und kurz in der noch heißen Pfanne schwenken.

Den Salat auf Tellern verteilen. Leber mit dem Obst und dem Bratensud auf dem Salatbett anrichten und mit etwas Olivenöl beträufeln.