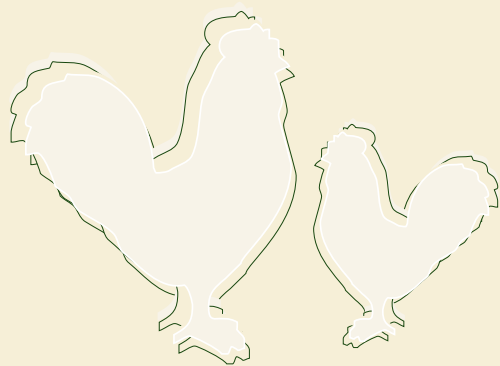


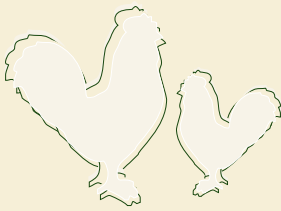


ITALIENISCHER SPARGELSALAT

mit Hähnchenleber



Landgeflügel



ITALIENISCHER SPARGELSALAT

mit Hähnchenleber

Zutaten für 4 Personen:

500 g Hähnchenleber
500 g grüner Spargel
(alternativ auch weißer Spargel)
4 EL Olivenöl
3 EL weißer Balsamico
2 EL Pinienkerne
200 g Kirschtomaten
100 ml frischer Orangensaft
3 EL Butter
Weizenmehl
Salz
schwarzer Pfeffer
Zucker
Basilikumblätter



Zubereitung:

Die Hähnchenleber von Sehnen befreien, kalt abbrausen und mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Dann die Leber mit Mehl bestäuben und in heißer Butter bei mittlerer Hitze und mehrmaligem Wenden ca. 8 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spargel waschen und die Endstücke abschneiden. Spargelstangen im unteren Drittel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. In Salzwasser mit 1 Prise Zucker 8 Minuten garen.

Für die Vinaigrette Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Orangensaft verrühren. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen. Tomaten waschen und halbieren. Spargel abgießen, mit der Vinaigrette und den Tomatenhälften mischen. Kurz ziehen lassen. Basilikumblättchen waschen und grob hacken.

Den Spargelsalat abschmecken und in kleinen Schalen anrichten. Die Hähnchenleber darauf anrichten und mit Pinienkernen und Basilikum bestreuen.

Beilage: Frisches Baguette