

Gebratene Hähnchen-Leber, Ziegenkäse, Balsamico-Erdbeeren

Für 2 Personen

250 g Hähnchenleber	250 g Erdbeeren, frisch	200 g Feldsalat
1 Zwiebel, klein	5 Cherrytomaten	0,5 Roggen-Baguettebrot
4 Ziegen-Frischkäsetaler	2 EL Balsamico-Essig, schwarz	3 EL Honig, flüssig
Pflanzenöl	Chilipulver	Pfeffer, bunt
Salz		

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Den Salat waschen, trocken schleudern und in eine Schüssel geben. Die Cherrytomaten vierteln. Anschließend die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Cherrytomaten und die Zwiebel mit dem Salat vermengen. Eine Pfanne mit dem Honig erhitzen, karamellisieren und anschließend mit dem Balsamico-Essig ablöschen. Die Erdbeeren vom Grün befreien, vierteln, in die Pfanne geben und mit Chili würzen. Das Ganze darf nicht geschwenkt, sondern lediglich auf dem Herd warm gehalten werden. Die Hähnchenleber waschen und trocken tupfen. Eine weitere Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Leber drei Minuten von jeder Seite anbraten. Die Ziegenkäsetaler in den vorgeheizten Ofen geben und etwa fünf Minuten erwärmen. Zwei Scheiben schief von dem Roggen-Baguette abschneiden. Die Hähnchenleber auf dem Feldsalat auf Tellern anrichten, die Balsamico-Erdbeeren, den Ziegenkäse und die Baguettescheiben dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Jens Hübner am 08. Dezember 2009