

Portwein-Enten-Leber mit Vogerl-Salat

Für zwei Personen

200 g Entenleber	150 g ger. Schinkenspeck	2 Himbeeren, TK
250 g Vogerlsalat	3 Schalotten	1 Bund Schnittlauch
3 Scheiben Toastbrot	2 Eier	125 g Butter
300 ml Portwein	200 ml Himbeeressig	250 ml Olivenöl
Butter, Zucker	Salz, weißer Pfeffer	

Zunächst die Entenleber gut abspülen und in 100 Milliliter des Portweins einlegen. Danach zwei Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Etwas Butter in eine Pfanne geben und die Schalottenwürfel darin anbraten. Das Ganze mit dem restlichen Portwein ablöschen und reduzieren. Im Anschluss den Vogerlsalat gut waschen und trocken tupfen. Die restliche Schalotte abziehen und fein hacken. Für das Himbeerdressing den Himbeeressig mit etwas Salz, Zucker, den gefrorenen Himbeeren, zwei Eigelbe, der Schalotte und etwas Wasser in einen Mixer geben und gut durch mixen. Nach und nach das Olivenöl dazu laufen lassen. Nun die Rinde von dem Weißbrot abschneiden und das Brot in Würfel schneiden. Die Brotwürfel in Olivenöl goldbraun anbraten. Danach den Speck fein würfeln und mit den Brotwürfeln anbraten. Anschließend die Entenleber abtropfen lassen und in etwas Butter anbraten. Die Entenleber danach in die Portweinsauce legen. Diese sollte nicht mehr kochen. Nun noch den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Die Portwein-Entenleber mit dem Vogerlsalat auf Tellern anrichten, mit den Speck-Weißbrot-Croûtons, dem Schnittlauch und dem Himbeerdressing garnieren und servieren.

Michael Rass am 26. Februar 2013