

Blatt-Salat mit Schafskäse, Crostini, Geflügelleber-Creme

Für zwei Personen

100 g Geflügelleber	1 Sardellenfilet	0,5 Ciabatta
120 g Schafskäse	200 g gemischte Blattsalate	1 Bund Rauke
1 Zitrone	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
50 g Walnusskerne	4 EL Cranberries	6 EL Heidelbeeren, TK
2 TL Kapern	2 Stiele glatte Petersilie	5 EL Gemüsefond
3 EL Rapsöl	1 EL Akazienhonig	1 EL weißer Balsamico
1 EL dunkler Balsamico	1 TL Chiliöl	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Die Leber waschen, trockentupfen und klein schneiden. Die Zwiebel sowie eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Die Leber zugeben und circa drei Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie waschen, trockentupfen und fein hacken. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Einen Esslöffel Zitronensaft, den Fond sowie die Petersilie zu der Leber geben. Alle für fünf Minuten schmoren lassen. Das Sardellenfilet wässern. Das Filet anschließend zusammen mit den Kapern sowie der Leber in eine Schüssel geben und pürieren. Das Ciabatta in Scheiben schneiden. Die übrige Knoblauchzehe abziehen und die Ciabatta-Scheiben damit einreiben. Etwas Olivenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Ciabatta-Scheiben darin anrösten. Anschließend mit der Lebercreme bestreichen. Den Salat und die Rauke waschen, trocken schleudern und zusammen in eine große Schüssel geben. Die Walnusskerne grob hacken und zusammen mit den Cranberries und den Heidelbeeren zu dem Salat in die Schüssel geben. Alles gut miteinander vermischen. Aus dem Rapsöl, dem Honig, dem dunklen sowie dem weißen Balsamico, dem Chiliöl ein Dressing anrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken und über dem Salat verteilen. Abschließend den Schafskäse über den Salat krümeln. Den Salat zusammen mit den Crostini auf einem Teller anrichten und servieren.

Rainer Söcknick-Scholz am 14. Mai 2013