

Feldsalat mit Kartoffel-Dressing, Gänseleber, Speck

Für zwei Personen

Für das Kartoffel-Dressing:

3 mehligk. Kartoffeln

3 EL Erdnussöl

150 ml Gemüsefond

5 EL Olivenöl

5 EL Tafelessig

5 EL Balsamicoessig

1 Prise Muskatnuss

1 Prise Cayenne Pfeffer

Salz, Pfeffer

Für den Feldsalat:

300 g Feldsalat

250 g Gänseleber

80 g Speckwürfel

3 Scheiben Toastbrot

10 EL Rapsöl

Salz, Pfeffer

Für das Kartoffel-Dressing:

Kartoffeln schälen, waschen und in 2 cm große Stücke schneiden. In Salzwasser weich kochen lassen. Kartoffeln in eine Schüssel geben, Gemüsefond, Erdnussöl, Olivenöl, Balsamicoessig, Muskatnuss, Cayenne Pfeffer und den Tafelessig dazugeben und mit einem Pürierstab verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Feldsalat:

Den Salat abbrausen und trocken tupfen. Mit dem Kartoffel-Dressing vermengen. Toastbrot in 1 cm große Würfel schneiden. In einer Bratpfanne mit Rapsöl bei schwacher Hitze golden anbraten. Auf einem Teller mit Küchenpapier auskühlen lassen.

Gänseleber abbrausen und trocken tupfen. In einer Pfanne mit Rapsöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer weiteren Pfanne den Speck anbraten kurz vor dem Ende die Toastwürfel dazu geben.

Salat mit den Toastbrot-Würfeln, Speck und dem Kartoffel-Dressing auf einem Teller anrichten und mit der Gänseleber garnieren und servieren.

Christian König am 21. Februar 2017