

Geflügel-Leber, Feldsalat mit Walnüssen, Vanille-Birne

Für 4 Personen

Für die Geflügelleber:

300 g Geflügelleber Öl Brühe
Stück Butter

Für den Feldsalat:

125 g Dinkel 150 g Feldsalat 1-2 EL Wasser
1 Chili Zucker 1 EL Holunderblütensirup
3-4 EL neutrales Öl Salz

Für die Vanille-Chili-Birne:

1-2 Birnen Butter 2 Chilis
1 Vanilleschote 1 Handvoll Walnüsse

Für die Geflügelleber:

Die Leber putzen und in einer Pfanne in etwas Öl anbraten, anschließend aus der Pfanne nehmen. In der Pfanne etwas Brühe und Butter erhitzen und die Leber bei geringer Temperatur wieder in die Pfanne geben.

Für den Feldsalat:

Den Dinkel in einer Pfanne anrösten, anschließend in einen Topf mit gesalzenem Wasser geben und köcheln lassen.

Aus Wasser, gehackten Chilis, Zucker, Holunderblütensirup und neutralem Öl nach Gefühl und Geschmack eine Marinade anrühren. Den Feldsalat mit dem Dressing anmachen.

Für die Vanille-Chili-Birne:

Die Birnen in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter, zwei ganzen Chilis und einer Vanilleschote dünsten. Den Salat in die Mitte der Teller geben und mit Nüssen und Dinkel bestreuen. Die Leber und die Birnen daneben anrichten und mit der Sauce beträufeln.

Alfons Schuhbeck am 21. April 2018