

Alfons Schuhbeck: Gebratene Geflügelleber auf Feldsalat mit Walnüssen und Vanille-Chili-Birne

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/alfons-schuhbeck-gebratene-geflugelleber-auf-feldsalat-mit-walnuesen-und-vanille-chili-birne/

Zutaten für 4 Personen:

Für die Geflügelleber:

- 300 g Geflügelleber
- Öl zum Anbraten
- etwas Brühe
- ein gutes Stück Butter

Zubereitung:

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:

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

Außerdem:

1 Handvoll Walnüsse

Zubereitung:

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

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

Für die Vanille-Chili-Birne:

- 1-2 Birnen
- Butter
- 2 Chilis
- 1 Vanilleschote

Zubereitung:

Die Birnen in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter, 2 ganzen Chilis und 1 Vanilleschote dünsten.

Anrichten:

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.

Rezept: Alfons Schuhbeck

Quelle: Kerners Köche 21.4.2018