

Nüsslersalat mit Kalbsleber und gebackenen Zwiebeln



Zutaten für 10 Portionen:

700 g Nüsslersalat
1,2 kg Kalbsleber
Salz, Pfeffer
50 g Bratbutter

Den Nüsslersalat putzen, d.h. alles Unschöne entfernen und die Wurzeln abschneiden. Den Salat in einer Schüssel mehrmals in kaltem Wasser waschen, solange bis kein Sand sich mehr auf dem Schüsselboden absetzt. Dann den Salat gut mit einer Salatschleuder oder in einem Baumwolltuch Salat trockenschleudern und beiseite stellen.

Die Kalbsleber waschen und gut trocken tupfen und die Haut entfernen und mit einem Messer von Sehnen befreien.

Die Leber in feine Streifen schneiden, abdecken und beiseite stellen.

3 grosse Zwiebeln schälen und in schöne Ringe schneiden.

Bierteig:

250 g Mehl
2 dl Bier
1 dl Wasser
0.5 dl Öl
1 Eigelb
2 Eiweiss
Salz, Pfeffer, Muskat

Für den Bierteig das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung anbringen. Nach und nach Bier, Oel, Eigelb, Salz und je eine Prise Pfeffer und Muskat begeben und alles zu einem guten Teig verrühren. Am Schluss das steifgeschlagene Eiweiss vorsichtig darunterziehen.

Die Zwiebelringe nacheinander in den Teig tauchen und in der Friture bei 180° schwimmend backen und warm stellen.

Salatsauce:

1 EL Senf
1dl Himbeeressig
4 dl Baumnussöl
Salz, Pfeffer
alles gut vermischen.

Den Nüsslersalat auf leicht vorgewärmte Teller anrichten und mit der Salatsauce beträufeln.

Die Leberstreifen würzen und im Bratbutter scharf, aber nicht ganz durchbraten und warm zum Salat anrichten.

Den Salat mit den gebackenen Zwiebelringen belegen und sofort servieren.