

Winter Salat mit Leberspiesschen



Zutaten für 10 Personen:

1 kg Kalbs- oder Kaninchenleber
4 kochfeste Äpfel
6 cl Calvados
50 g Bratbutter
Salz, Pfeffer
10 Holzspiesse

Wintersalat:

400 g grüner Blattsalat
4 Zapfen Brüsseler (Endive Belge)
6 Karotten
1 kleiner Rotkrautkopf
2 rote Zwiebeln

Salatsauce:

1 EL Senf
1dl Himbeeressig
4 dl Baumnussöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Leber putzen, evtl. von der Haut befreien und in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden.

Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und ebenfalls in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden.

Abwechslungsweise Leber- und Apfelwürfel auf die Holzspiesse stecken.

Brüsseler halbieren, den gut sichtbaren bitteren Strunk in der Mitte mit einem Messer heraus schneiden. In schmale Streifen schneiden, für 5 - 10 Minuten in einer grossen Schüssel mit lauwarmem Wasser und Zitronensaft einlegen. Vor dem Mischen des Salates abschütten und abtropfen lassen.

Die Karotten schälen und mit der Gemüseraffel zu Spänen hobeln.

Den Rotkrautkopf vierteln, den gut sichtbaren Strunk in der Mitte mit einem Messer heraus schneiden. Die Rotkrautblätter in feine Streifen schneiden

Die roten Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.

Den Blattsalat waschen und in grobe Stücke schneiden.

Für die Salatsauce das Gewürz, den Senf und den Essig mischen. Unter stetem Rühren das Baumnussöl langsam einmontieren.

Alle Zutaten ausser dem Blattsalat und den Zwiebelringen mit dem Dressing vorsichtig vermengen und abschmecken.

Den Blattsalat auf dem Teller anrichten und den angemachten Salat portionsweise darauf verteilen.

Die Leberspiesse würzen und in einer gut erhitzten Pfanne mit dem Butter beidseitig schnell anbraten, dass sie in der Mitte noch etwas rosé bleiben. Mit dem Calvados ablöschen und sofort zum Salat anrichten.

Mit den Zwiebelringen garnieren und servieren.