

Bunte Gartensalate in Himbeeressig



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bunte Gartensalate mit Himbeeressig sind schnell und einfach hergestellt und trotzdem wahnsinnig lecker!

Zutaten

- 200g bunte Salate nach Marktangebot wie:
 - Frisée, Radicio, Feldsalat, Rauke, Kresse, Chicorrè usw.
- 100 g frische Himbeeren
- 40 g gebräunte Pinienkerne
- 2 Scheiben Toastbrot
- 250 g taufrische Geflügelleber
- (am liebsten Leber von frischen Gänsen)
- 2 Schalotten

- 2 saure Äpfel, entkernt, in Scheiben
- Etwas Butter
- Etwas weißen Balsamico
- Etwas Walnussöl
- Salz, Pfeffer, etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Salate auf gleiche Größe zupfen und etwa eine 1/2 Stunde in kaltem Wasser "auffrischen", gut abtropfen lassen oder trocken schleudern.

Schritt2

Der Himbeerdressing.

Schritt3

Die Hälfte der frischen Himbeeren etwas zerdrücken und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Walnussöl und dem Balsamico zu einem schmackhaften Dressing verrühren.

Schritt4

Darin die restlichen ganzen Himbeeren einlegen.

Schritt5

Die Croutons:

Schritt6

Die Rinde des Toastbrot es entfernen und in kleine Würfel schneiden. Diese in brauner Butter goldgelb braten, salzen, pfeffern.

Schritt7

Die Geflügelleber putzen, von Gallensträngen und ev. Häuten befreien.

Schritt8

In den natürlichen Segmenten auf gleiche Größe schneiden.

Schritt9

Salzen, pfeffern und leicht mehlen und in etwas heißem Butterschmalz 1 Minute kross von jeder Seite, heraustraten.

Schritt10

Pfanne zurückziehen, Leber durchziehen lassen, rosa halten, kurz heiß stellen.

Schritt11

In der gleichen Pfanne die entkernten, gemehlten Apfelscheiben ebenfalls in heißem Butterschmalz braten, krokant lassen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die bunten, knackigen Blattsalate gut im Himbeerdressing mengen und anrichten. Die ganzen eingelegten Himbeeren, die Pinienkerne und die Croutons garnieren / verteilen.

Schritt14

Geflügelleber auf den Apfelscheiben anrichten und zum Salat geben.

Schritt15

Dazu reiche ich ein krosses Röstbrot

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** einfach und schnell, lecker, preiswert, warm-kalte vorspeise

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunte-gartensalate-in-himbeeressig/>