Gänseleber mit Salat-Mix

Die Gänseleber mit Salat-Mix ist eine feine, delikate Vorspeise. Das klassische Rezept passt zu viele Menüs.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

350 g	Gänseleber (küchenfertig)
	Blattsalat Mix
	Meersalz
	Pfeffer
1 Prise	Zucker
3 EL	Walnussöl
2 EL	Weißweinessig
	Olivenöl

Zubereitung

1. Für die **Gänseleber mit Salat-Mix** den Salat zuerst waschen und trocken schleudern. Aus Meersalz, Pfeffer, Zucker, Weißweinessig und Walnussöl eine Vinaigrette zubereiten und den Salat marinieren.

2. Die Gänseleber, wenn notwendig in Scheiben schneiden, Olivenöl in einer Pfanne oder Grillplatte erhitzen und die Leber von beiden Seiten kurz leicht gebräunt anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Salat und die Leber auf Teller anrichten und genießen.

Tipp