Gansleber auf Blattsalat

Bei diesem edlen Rezept passt alles wunderbar zusammen: Gansleber auf Blattsalat, eine feine Vorspeise mit köstlicher Marinade.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

500 g	Gansleber
6 cl	Portwein
100 ml	Ganssuppe
250 g	Blattsalat
6 EL	Marinade
1 Schuss	Balsamicosauce
8 Stk.	Kirschparadeiser
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Für die Marinade

100 ml	Rotweinessig
1 EL	Senf
1 Stk.	Knoblauchzehe
20 g	Salz
1 Messerspitze	Pfeffer (weißen)
15 g	Zucker
3 cl	Rotwein
250 ml	Wasser
250 ml	Sonnenblumenöl
125 ml	Olivenöl

Zubereitung

1. Für die Gansleber auf Blattsalat zunächst die Gansleber in heißem Öl rosa anbraten. Danach mit Salz, Pfeffer aus der Mühle abschmecken und warm stellen.

2. Anschließend das Bratfett abgießen und mit Portwein den Bratrückstand ablöschen. Danach einkochen lassen, mit Ganslsuppe übergießen und aufkochen lassen.

3. Als nächstes die Gansleber schief durchschneiden, einmal in der Sauce schwenken und auf den marinierten Blattsalaten anrichten. Davor tropfenweise (beträufeln) die Marinade als auch die Balsamicosauce auf die Blattsalate geben und auf den Tellern mit Kirschparadeisern als Garnierung anrichten.

Tipp

Zur Gansleber auf Blattsalat empfehlen wir frisches Gebäck. Tipp: Die Gansleber liefert viel Vitamin E und Folsäure.