

Feldsalat mit warmer Hasenleber

Zutaten (6-8 Personen, als Beilage auch für mehr)

Hasenleber

500-600 g Hasenleber ohne Fett, Haut etc.

2 gehäufte TL Paprikapulver

1 TL Pfeffer grob gemahlen

2 TL zerdrückter Knoblauch

1/2 TL Salz

1 TL Zucker

100 g Butter (davon 50 g sehr kalt)

1 mittelgroße Zwiebel sehr fein gehackt

50 ml Sherryessig (man kann auch Sherry dry oder medium mit gutem Rotweinessig mischen)

250 ml Hühnerbrühe (nicht zu kräftig)

Feldsalat

800g Feldsalat

6 EL Essig

Salz

Pfeffer

8 EL Öl

Zubereitung

Salat gut waschen. Essig mit Senf, Salz und Pfeffer mischen. Nach und nach Öl hinzugeben und zu einer Emulsion aufschlagen. Während des Einkochens der Lebersoße (s.u.) Salat auf Teller anrichten und Vinaigrette darüber geben.

Knoblauch, Paprika, Salz, Pfeffer in einer großen Schüssel vermischen und die in Mundstück große zerschnittene Leber dazugeben und in der Mischung wenden. Dabei versuchen die Mischung, die etwas klebrig wird, auf möglichst alle Leberstücke verteilen. 10 Min. ruhen lassen. In der Zwischenzeit 50 g Butter in einer Pfanne zerlassen und die Leber zuerst scharf anbraten und dann bei geringerer Hitze kurz garen. Eventuell ein Leberstück anschneiden, um den Garzustand zu testen. Vorsicht, der Garprozeß dauert nur wenige Minuten. Danach kann die Leber hart werden. Dann die Leber in eine Schüssel geben und warm stellen. Zwiebeln in die gleiche Pfanne geben und unter Rühren bei kleiner Hitze andünsten. Zucker und Essig zugeben und köcheln, bis die Flüssigkeit stark eingekocht ist.

Die Brühe in die Pfanne geben und ebenfalls auf die Hälfte reduzieren. Bei kleiner Hitze dann die kalte Butter unter Rühren zugeben. Dabei wird die Soße sämig. Noch warm über die Leber geben und sofort zum Feldsalat servieren.