

Geflügel Rezepte

Geflügelleber Mit Melonen Rucola Salat Und

Gattung: Salat, Dressing, Leber, Rucola, Salate, Party, Geburtstag, Kalorienarm, Diät

Pfeffervinaigrette

150 ml Fleischbrühe
100 ml Olivenöl
70 ml Weißweinessig
1 Balsamicösig
10 g gestoßener Pfeffer

1/2 reife Melone
2 Apfelsaft
2 Schalotten
1 Zweig Thymian
30 g Weizenpuderstärke

Rucola Melonen Salat

1/2 Honig-Melone

200 g Rucola

Geflügelleber

300 g Geflügelleber
2 Olivenöl
1 Zweig Rosmarin

1 Zweig Thymian
20 g Mehl

Fleischbrühe, Olivenöl, Weißweinessig erhitzen. Geschnittene Schalotten und 30 g Geflügelleber hinzugeben. Ebenso den Balsamico, den gestoßenen Pfeffer, den Thymian, den Apfelsaft und die Melone, in kleine Stücke geschnitten, hinzugeben.

Alle Zutaten leicht binden und durch ein feines Sieb passieren. Anschließend mit Salz und reichlich Pfeffer abschmecken.

Die Honigmelone schälen und in dünne Spalten schneiden. Den Rucola von den größten Stielen befreien, klein zupfen und vorsichtig untereinander mengen.

Die Geflügelleber in Olivenöl anbraten. Zur Geschmacksgebung gibt man Rosmarin und Thymian in die Bratpfanne. Die Geflügelleber in Mehl wenden und von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten.

Melonensalat mit der Pfeffervinaigrette marinieren, in der Mitte des Tellers locker anrichten und Geflügelleber anlegen. Blattkräuter als Garnitur.