



## 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/>