



Bunte Sommersalate mit Putenleber und Serrano Schinken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Vorspeise oder Hauptgang für den Sommerabend; Avocado Dressing, Putenleber, Serrano Schinken, einfach frische Saison Salate satt

Zutaten

- Reichlich bunte Blattsalate nach Tagesangebot aus:
- Rukola, Frisée, Rapunzel, Endivie, Spinatblättern, Kresse etc., vieles ist möglich.
- 1 vollreife Avocado
- 120 g Kirschtomaten
- 400 g Spargel
- 200 g Zuckerschoten
- 100 g Steinchampignons
- 1 Bund Radieschen
- 1 kleiner Kopf Romanesco
- Frischer Schnittlauch
- Etwas frische Minze
- Etwas Kürbiskernoel
- Gewürze
- 2 Baguette
- 250 g Serrano Schinken
- 200 g taufrische Putenleber
- (Geht auch mit Hähnchen oder Poulardenleber, Kalbsleber)
- 1 Baguette

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Blattsalate putzen und eine 1/2 Stunde in kaltem Wasser auffrischen, knackig werden lassen. Herausnehmen, in einem Küchentuch trocken schleudern.

Schritt3

Die Kirschtomaten halbieren, Spargel schälen und "al dente" abkochen. In Eiswasser abkühlen, in mundgerechte Stücke schneiden, etwa dritteln

Schritt4

Ebenso die Zuckerschoten und den Romanesco in Röschen schneiden; kurz in Salzwasser 2 - 3 min. blanchieren, abkühlen.

Schritt5

Die Putenleber:

Schritt6

Im gleichen Schinkenfett die geputzte, portionierte Putenleber

Schritt7

kurz 1 - 2 Minuten auf jeder Seite braten und in der noch heißen Pfanne ausruhen lassen. Innen rosa halten, nicht zu trocken braten

Schritt8

Der Dressing:

Schritt9

Avocado schälen, das Fleisch im Mixer oder mit dem Zauberstab mit Salz, Pfeffer, etwas frischer Minze und Kürbiskernöl zu einer sämigen Konsistenz aufmixen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die vorbereiteten Blattsalate mischen und in einer leichten Essig & Oel Vinaigrette mengen, auf dem Teller oder großen Platte verteilen.

Schritt12

Ebenso den Spargel, Romanesco, Radieschen in Scheiben, halbierte Kirschtomaten und rohe, in dünne Scheiben geschnittene Steinchampignons marinieren, appetitlich garnieren.

Schritt13

Avocado Dressing großzügig darüber träufeln.

Schritt14

Ganz zum Schluss den in grobe Streifen geschnittenen Serrano Schinken kross braten, über den Salat geben.

Schritt15

Anschließend auf dem angerichteten Salat verteilen und mit warmem Knoblauchbaguette servieren. Gern ergänze ich einen Salat dieser Art noch mit einigen krossen Brot Croutons.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunte-sommersalate-mit-putenleber-und-serrano-schinken/>