

Feldsalat in Kartoffel-Dressing mit Speckstreifen und Geflügelleber

- **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' : '' });
```

Zünftig, stimmig und einmalig lecker, als Vorspeise oder großer, leichter Salat am Abend gedacht.

Zutaten

- Für den Salat:
- 200 g knackiger Felds - Rapunzeln - oder Nüsschen Salat
- 250 g taufrische Hähnchen oder Putenleber, geputzt
- 80 g magerer Katenspeck, in Streifen
- 1 saurer Apfel, entkernt, gewürfelt
- Etwas Butterschmalz zum Braten
- 4 Scheiben Toastbrot ohne Rinde, gewürfelt
- Für den Kartoffel Dressing
- 1/8 l Gemüsebrühe:
- 2 mittelgroße Kartoffeln
- 4 El Walnussöl
- Etwas heller Balsamico
- Etwas Schnittlauch, in Röllchen
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten :

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Den Feldsalat putzen und eine halbe Stunde in kaltem Wasser "knackig auffrischen".herausnehmen, trocken schleudern.

Schritt4

Die Geflügelleber putzen, waschen und von ev. Häuten und Gallensträngen befreien, in mundgerechte Stücke portionieren.

Schritt5

Das Toastbrot ohne Rinde in 1cm große Würfel schneiden.

Schritt6

Der Kartoffeldressing:

Schritt7

Die Kartoffeln zunächst mit etwas Kümmel als Pellkartoffeln aufsetzen. Weich kochen, pellen, durch eine Pürrée Presse drücken. Salzen, pfeffern, 1 Prise Zucker den Balsamico, sowie 2 - 3 Ell Gemüsebrühe dazu geben, verrühren.

Schritt8

Kräftig abschmecken und mit 4 - 5 Esslöffel Walnussöl aufziehen, den Schnittlauch dazu geben.

Schritt9

Die Croutons:

Schritt10

Den mageren Würfelspeck kross braten, herausnehmen und auf Küchenkrepp geben, abtropfen lassen..

Schritt11

In der gleichen Pfanne, mit dem Speckfett, die Brotwürfel / Croutons und ständigem Wenden goldgelb braten. Pfeffern, herausnehmen und ebenfalls auf Küchenkrepp geben.

Schritt12

Die Geflügelleber mit Salz, Pfeffer und etwas Majoran würzen / aromatisieren, leicht mit Mehl bestäuben..

Schritt13

In heißem Butterschmalz, von jeder Seite 1 min. braten und in der noch heißen Pfanne ausruhen lassen. Leicht rosa halten, keinesfalls trocken braten.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Den mit den sauren Apfelwürfeln im Kartoffeldressing gemengten Feldsalat "mittig" anrichten.

Schritt16

Die krossen Speckstreifen, die warme Geflügelleber und die Croutons zu einem appetitlichen Bild drapieren, anrichten und etwas Schnittlauch vollenden.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** für jeden tag, preiswert, stimmig, warm-kalte vorsepeise

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feldsalat-in-kartoffel-dressing-mit-speckstreifen-und-gefluegelleber/>