



Zwischengang: Alfons Schuhbeck

Gebratene Geflügelleber auf Feldsalat mit Walnüssen und Vanille-Chili-Birne

Zutaten für 4 Personen

Für die Geflügelleber: Die Leber putzen und in einer Pfanne in etwas Öl anbraten, anschließend aus der Pfanne nehmen.

300 g Geflügelleber

Öl zum Anbraten

Etwas Brühe

Ein gutes Stück Butter

In der Pfanne etwas Brühe und Butter erhitzen und die Leber bei geringer Temperatur wieder in die Pfanne geben.

Für den Feldsalat:

125 g Dinkel

150 g Feldsalat

1-2 EL Wasser

1 Chili

Zucker

1 EL Holunderblütensirup

3-4 EL neutrales Öl

Salz

Den Dinkel in einer Pfanne anrösten, anschließend in einen Topf mit gesalzenem Wasser geben und köcheln lassen.

Aus Wasser, gehackten Chilis, Zucker, Holunderblütensirup und neutralem Öl nach Gefühl und Geschmack eine Marinade anrühren. Den Feldsalat mit dem Dressing anmachen.

Für die Vanille-Chili-Birne:

1-2 Birnen

Butter

2 Chilis

1 Vanilleschote

Die Birnen in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter, zwei ganzen Chilis und einer Vanilleschote dünsten.

1 Handvoll Walnüsse

Den Salat in die Mitte der Teller geben und mit Nüssen und Dinkel bestreuen. Die Leber und die Birnen daneben anrichten und mit der Sauce beträufeln.