Rezept

Schichtsalat mit Hühnerleber und Granatapfel

Ein Rezept von Schichtsalat mit Hühnerleber und Granatapfel, am 29.04.2024

Zutaten

- **2 EL** Walnusskerne
- **2 EL** Olivenöl
- Salz
- **1** Schalotte
- **1 EL** Granatapfelsirup (türkischer Lebensmittelladen)
- **1** Granatapfel
- **200 g** Hühnerleber
- **2 Zweige** Rosmarin
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- **1** Bio-Zitrone
- **3 EL** Walnussöl
- 1-2 EL Rotweinessig
- **200 g** Feldsalat

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 Gläser à 250 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Walnüsse in einer Pfanne trocken rösten, grob hacken und beiseitestellen. Leber mit Küchenpapier trocken tupfen, die weißen Häutchen wegschneiden. Leber in mundgerechte Stücke schneiden. Olivenöl in der Pfanne erhitzen. 1 Rosmarinzweig darin anbraten, dann die Leber dazugeben und bei schwacher Hitze ca. 5 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und abdecken. Schalotte abziehen, fein würfeln und ins heiße Fett geben.

2. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, 1 TL Schale abreiben und 1 EL Zitronensaft auspressen. Beides mit Granatapfelsirup, Walnussöl und Essig in das heiße Fett geben und kurz aufkochen lassen. Die Sauce vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Den Granatapfel halbieren, über eine Schüssel halten und mit einem Kochlöffel auf die Hälften schlagen, sodass die Kerne in die Schüssel springen. Feldsalat waschen und trocken schleudern. Salat in die Gläser füllen, Leberstücke, Granatapfelkerne und gehackte Walnüsse einschichten, mit Salatsauce beträufeln. Den Vorgang in derselben Reihenfolge wiederholen.