

Rezept

Feldsalat mit Gänseleber

Ein Rezept von Feldsalat mit Gänseleber, am 09.06.2026

Zutaten

250 g Feldsalat	3 rotschalige Äpfel
1 Schalotte	2 EL Sonnenblumenöl
1 TL Currypulver	100 ml Apfelsaft
1 EL körniger Senf	1 TL Honig
4 EL Cidre-Essig (ersatzweise Weißweinessig)	Salz
Pfeffer	500 g Gänseleber
2 EL Butterschmalz	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Den Feldsalat waschen, putzen und trocknen. 2 Äpfel schälen und achteln, dabei die Kerngehäuse entfernen. Die Schalotte schälen und würfeln. Das Öl erhitzen und die Schalotte darin andünsten. Die Apfelstücke dazugeben, kurz mitdünsten, dann Currypulver darüber streuen und mit Apfelsaft ablöschen. Alles 2-5 Min. dünsten (die Äpfel sollen nicht zerfallen).
2. Äpfel vom Herd nehmen, Senf, Honig und Essig unterrühren, anschließend mit dem Pürierstab fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Inzwischen den Salat auf Teller verteilen, den übrigen Apfel in feine Stifte schneiden und dabei das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelstifte über den Salat streuen.
3. Die Gänseleber von Fett und Sehnen befreien. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Leber darin rundherum 4-6 Min. braten. Vom Herd nehmen, salzen, pfeffern, nach Belieben in Scheiben schneiden und auf dem Salat verteilen. Das Dressing darüber träufeln und den Salat mit geröstetem Toast oder getoasteten Brioche Scheiben servieren.