

Löwenzahnsalat mit Ziegenleber an Balsamicojus

4 mittlere Pellkartoffel, 8 Eßlöffel Olivenöl, 80 g magerer Speck, 1 Esslöffel Himbeeressig, 280 g Löwenzahnblätter, 4 Wachteleier, 4 Kirchtomaten, 1 Esslöffel gezupfte Kerbelblätter, 320 g Ziegenkitzleber, Crema di Balsamico, 20g Butter

Die Löwenzahnblätter, je gelber desto besser, in lauwarmen Wasser (etwa 30 G) waschen und abtropfen lassen. Die geschälten Pellkartoffel in Würfel schneiden, in heißem Olivenöl anbraten, den Speck in Streifen schneiden, zugeben und ebenfalls anbraten. Mit etwas Rotweinessig ablöschen und durchschwenken.

Wenn die Kartoffel abgekühlt (handwarm) sind den Löwenzahn unterheben, abschmecken nach eigenem Gusto, auf einem großen Teller anrichten und mit den gezupften Kerbelblätter, wachsweißen Wachteleiern und kleinen Kirchtomaten garnieren. Die Ziegenleber in Scheiben schneiden, mehlieren und in Butter vorsichtig braten. Erst zum Schluss leicht salzen und pfeffern. Gefällig an den Salat legen und mit Crema di Balsamico garnieren.

Guten Appetit