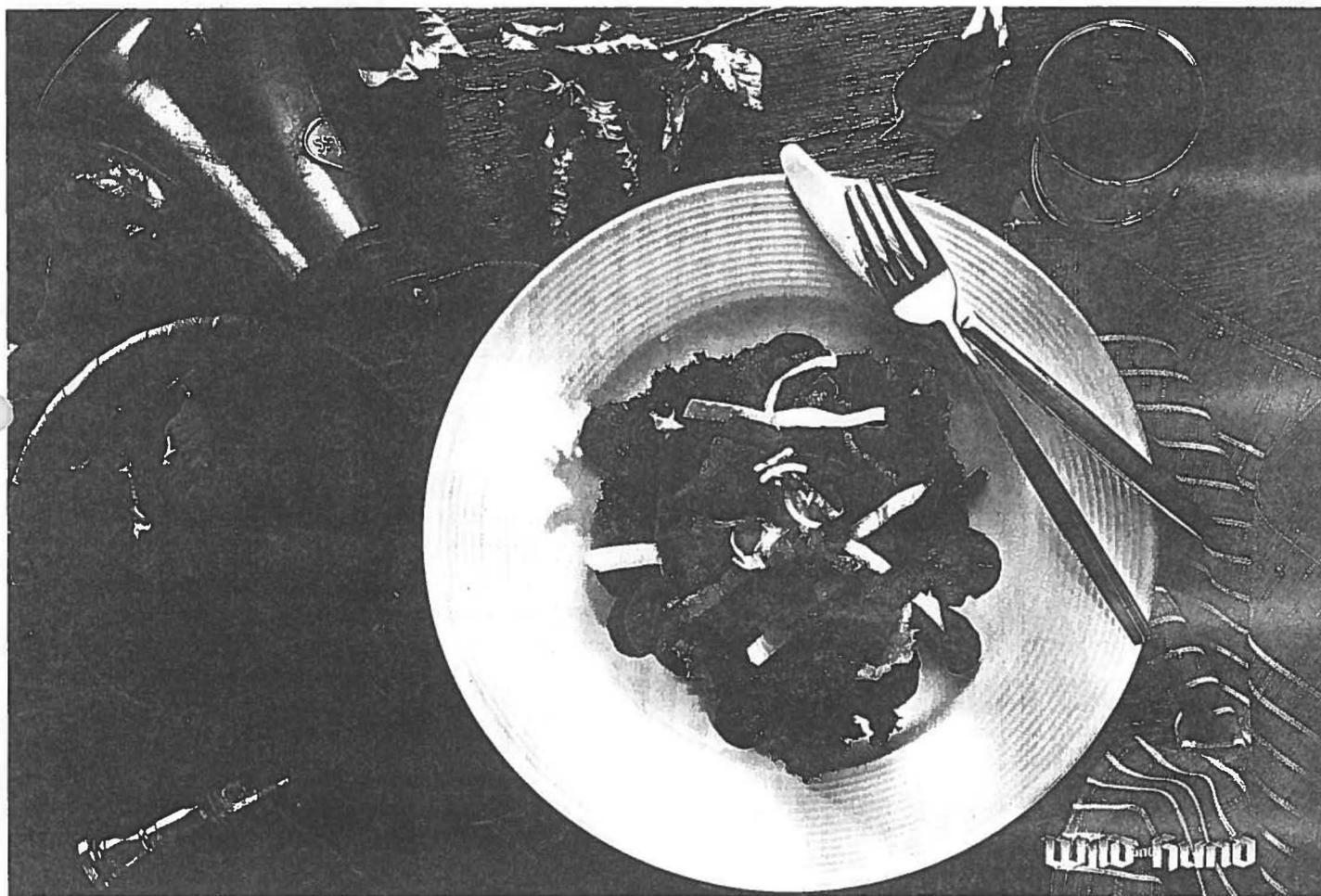


Wildleber auf gemischtem Salat



Zutaten für 4 Personen:

So wird's gemacht:

Den Speck in feine Streifen schneiden und in einer trockenen Pfanne auslassen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Die küchenfertige Wildleber in feine Streifen oder Würfel schneiden. Das Pflanzenfett zum Speckfett geben, erhitzen und die geschälte und fein gehackte Knoblauchzehe darin anschwitzen.

Die Leber ins Knoblauchfett geben und braten. Mit Kräutern der Provence sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit Rotwein ab-

- TD** 100 g durchwachsenen, geräucherten Speck
- TD** 1 küchenfertige Wildleber
- TD** 1-2 EL Pflanzenfett
- TD** 1 Knoblauchzehe
- TD** 1 TL Kräuter der Provence
- TD** Salz
- TD** Pfeffer aus der Mühle
- TD** 1 Schuß Rotwein
- TD** 100 g gemischte Blattsalate

löschen, vom Feuer nehmen und bereitstellen.

Die gemischten Blattsalate verlesen,

- TD** 100 g frische Pilze
- TD** einige Tropfen Zitronensaft
- TD** 50 g Sojabohnenkeimlinge
- TD** einige Cocktailtomaten
- TD** 1 Kästchen Kresse
- TD** einige Tropfen Olivenöl
- TD** einige Tropfen Obstessig
- TD** Kräuterzweige zum Garnieren

waschen, gut abtropfen lassen, in mundgerechte Stücke zerpfücken und in eine Schüssel geben. Die Pil-

ze verlesen, putzen und mit Zitronensaft beträufeln. Die Sojabohnenkeimlinge verlesen, waschen, gut abtropfen lassen. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren, die Kresse abschneiden, verlesen und mit den übrigen Zutaten vorsichtig vermischen.

Die Salatzutaten auf Tellern anrichten, mit Olivenöl und Obstessig beträufeln, salzen und pfeffern. Die noch warme Wildleber gleichmäßig darauf verteilen, mit Kräuterzweigen garnieren und das Gericht sofort servieren.