

Rehleber auf Lollo Rosso

Zutaten:

Eine gewässerte und gehäutete Rehleber,
Salz und Pfeffer aus der Mühle,
einen Lollo Rosso Blattsalat,
Essig, Öl und Zucker,
Pfifferlinge, Petersilie,
Butter, Salz und Pfeffer,
Sherryessig

Zubereitung:

Salat waschen und auf Tellern
anrichten, mit einer Marinade aus
Essig, Zucker und Öl beträufeln.
Pfifferlinge mit fein gewiegter
Petersilie in Butter anbraten,
salzen und pfeffern,
mit Sherryessig ablöschen.
Leber in dünne Scheiben schneiden,
würzen und in heißer Butter nur
kurz braten. Auf dem Salat
anrichten. Dazu reicht man
Baguettebrot, gesalzene Butter
und einen leichten Rotwein.
Guten Appetit wünscht Heike Heins