



Italienischer Spargelsalat mit Hähnchenleber

300 g WIESENHOF Hähnchenleber

500 g grüner Spargel

Salz

Zucker

3-4 EL weißer Balsamico Essig

Pfeffer

Saft und Schale von einer kleinen unbehandelten Orange

200 g Cocktailtomaten

3-4 EL Olivenöl

2 EL Pinienkerne

Mehl zum Bestäuben

2 EL Butter

Basilikumblätter

Schritt 1

Spargel waschen und Endstücke abschneiden. Spargelstangen im unteren Drittel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser mit 1 Prise Zucker 6-8 Minuten garen.

Schritt 2

Für die Vinaigrette Essig, Salz, Pfeffer, Orangenschale und -saft verrühren. Olivenöl hineinrühren.

Schritt 3

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen. Tomaten waschen und halbieren.

Schritt 4

Spargel abgießen, mit Vinaigrette und Tomaten mischen. Kurz ziehen lassen.

Schritt 5

Hähnchenleber waschen, trockentupfen und von Haut und Sehnen befreien. In mundgerechte Stücke schneiden und mit Mehl bestäuben. In heißer Butter bei mittlerer Hitze 5-6 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 6

Basilikumblättchen waschen und grob hacken. Spargelsalat abschmecken und in kleinen Schalen anrichten. Hähnchenleber darauf verteilen und mit Pinienkernen und Basilikum bestreuen. Dazu schmeckt knuspriges Baguette.