Fleisch

Marinierte Hühnerleber mit Vogerlsalat

Vorspeise
Rezeptart

30 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

2 bis 3 Stunden Wartezeit

Zutaten für 4 Portionen

300 g Hühnerleber (geputzt und in kleine Stücke geteilt)
100 ml Rotwein
Lorbeerblatt
Rosmarin
Thymian
1□2 Knoblauchzehen
100 g Butter
Salz, Pfeffer
150 g Vogerlsalat
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A
Essig
1 hart gekochtes Ei
getoastetes Weißbrot

Zubereitung

Die Hühnerleber mit Rotwein, grob gebrochenem Lorbeerblatt, fein gehackten Kräutern und Knoblauch 2 – 3 Stunden marinieren. Danach im Backrohr in einer feuerfesten Form in geklärter Butter bei 80 °C 6 – 8 Minuten ziehen lassen, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Leber sollte noch leicht rosa sein und während der Ziehzeit im Backrohr öfters gewendet werden, damit sie nicht austrocknet.
Vogerlsalat mit Kürbiskernöl, Essig und Salz marinieren und auf Teller anrichten. Die Leber und das klein geschnittene hart gekochte Ei über den Vogerlsalat geben, mit getoastetem Weißbrot servieren.

Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch