

Gabriellas Salatsauce



GEBRATENE PUTENLEBER AUF EICHBLATTSALAT UND GABRIELLAS SALATSAUCE (4 PERS.)

Ein Rezept von Rosemarie Dervedde, Esslingen

1 Kopf Eichblattsalat, 2 Orangen, 1 Knoblauchzehe, 4 Schalotten, fein gehackt 60 g Pinienkerne, 250 g Putenleber (wahlweise Enten- oder Gänsestopfleber) etwas Butter zum Anbraten, Salz, Pfeffer, Gabriellas Salatsauce nach Belieben.

Den Salat waschen und in mundgerechte Stücke zerteilen. Mit einem scharfen, spitzen Messer 2 Orangen filetieren, dabei etwa 1 Esslöffel des austretenden Saftes auffangen. Die Knoblauchzehe durch die Presse drücken und unter Gabriellas Salatsauce mischen, ebenso die feingehackten Schalotten und den Esslöffel Orangensaft untermischen. Die Putenleber putzen und in dünne Scheiben schneiden. Mit der Butter bei starker Hitze kurz anbraten, salzen und pfeffern. Danach die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne kurz anrösten bis sie etwas Farbe angenommen haben. Salat und Orangenfilets mit der Salatsauce anmachen. Die Leberscheibchen darüber verteilen und mit den Pinienkernen bestreuen. Dazu schmeckt Toastbrot oder Baguette.

GABRIELLAS
SAUCEN
MANUFAKTUR

Gabriella Claus
Burg Gudenu 1
Vorbürg 2
53343 Wachtberg

T: 0221 38 00 16
F: 0221 38 20 22
info@gabriellas.de
www.gabriellas.de

