

Flammierte Lammleber auf knackiger Salatvariation

(Rezept von Dan Daniell, Rest. Chez Heini, Zermatt)

Zutaten und Zubereitung Lammleber:

400 g	Lammleber
1/2 Stk	feingehackte Zwiebel
1/2 dl	Olivenöl
25 cl	Cognac
2 dl	braune Bratensauce
100 g	Schlagrahm
	Salz und Pfeffer

Lammleber in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, die feingeschnittene Lammleber und die feingehackte Zwiebel dazu und kurz anziehen lassen. Würzen mit Salz und Pfeffer. Mit Cognac ablöschen und flambieren. Braune Sauce dazugeben und mit Schlagrahm verfeinern. Darf nicht mehr kochen!

Zutaten und Zubereitung Sauce und Salat:

2 EL	Aceto Balsamico
1 TL	Senf
	Salz und Pfeffer
2 EL	Kaltgepresstes Olivenöl
4 Blatt	Batavia
4 Stk	Eichenblätter
4 Blatt	Lollo rosso
4 Blatt	gekrauter Endivien
4 Blatt	Brüsseler Endivie
50 g	Feldsalat

Aceto Balsamico mit Senf, Salz und Pfeffer verrühren, kaltgepresstes Olivenöl langsam hineinrühren. Salatblätter waschen, trocknen auf 4 Teller bukettförmig anrichten. Mit Salatsauce nappieren. Die Lammleber dazu anrichten.

Wein: "Salconio" 2005, Albert Mathier & Söhne