



BERSTECHER

Rehleber gebraten auf Rucolasalat

Zutaten (für 4 Personen)

400 g Rucola
400 g Rehleber
8 EL Walnussöl
8 EL Rotweinessig
8 TL Butter
Senf
Salz
Pfeffer
etwas Zucker

Zubereitung

Den Salat gründlich waschen und in einer Salatschleuder trocknen. Dann grob zerteilen und auf den Tellern dekorativ anrichten. Aus dem Walnussöl, dem Essig und dem Senf eine Vinaigrette herstellen. Diese dann nach Geschmack mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und über die Salatblätter träufeln.

Die Leber waschen und in feine Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Leberstreifen darin kurz sautieren. Die warme Leber sofort auf dem Rucolasalat verteilen, mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer würzen und sofort servieren.

Gutes Gelingen. Ihre Jäger aus der Region.

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de