



Kähler's Kaninchenleber auf Feldsalat an Portweinsauce mit Spätzle



Rote Beete Salat

von Wolfgang Kähler, Freimaurer Loge Hildesheim

Zutaten für 4 Personen

600 Gramm Kaninchenleber
150 Gramm Feldsalat
Ein wenig Pflanzenfett
Pfeffer aus der Mühle

Portweinsauce

2 Schalotten
2 EL Olivenöl
4 EL Balsamico crema
¼ Liter Portwein
2 EL Preiselbeergelee
1 EL Waldhimbeeressig

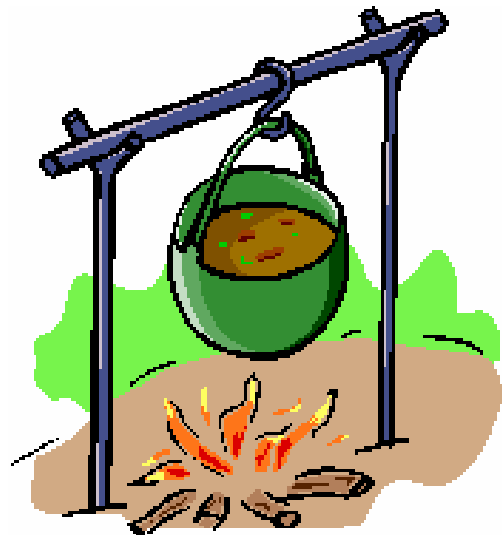
Spätzle

400 Gramm Mehl
4 Eier
1/8 bis ¼ Liter Mineralwasser
Salz, Muskatnuss

Rote Beete Salat

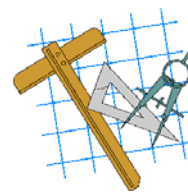
500 Gramm gekochte Rote Beete
2 Bio-Orangen
1 frische Knoblauchzehe
Glatte Petersilie
1 Schalotte
Salz und Pfeffer aus der Mühle
¼ TL Rosmarin gemahlen
2 EL Honig
2 EL Waldhimbeeressig
1 EL Portwein
4 EL Olivenöl

12 Cherry-Tomaten





Zubereitung



Rote Beete Salat

Schalotte und Knoblauchzehe in sehr feine Würfel schneiden und Salz, Pfeffer und Rosmarin in eine Schüssel geben. Darüber den Abrieb der Schale einer Orange. Dann Honig, Saft einer Orange und Waldhimbeeressig, Portwein und Olivenöl dazu, dann alles gut verrühren

Rote Beete halbieren und in Scheiben schneiden. Orangenspalten von der verbleibenden Orange klein schneiden und mit in die Schüssel geben. Petersilie hacken und alles zusammen in der Schüssel vermengen. Einige Zeit ruhen lassen.

Feldsalat

Salat waschen und von den Stielen schneiden, die Blätter jeweils halbseitig auf die Teller verteilen.

Spätzle

Mehl und Eier, Salz und etwas Muskat in eine Schüssel geben, ein wenig Mineralwasser hinzufügen, dann kräftig rühren bis die Masse sich zäh vom Löffel löst. Wenn der Teig zu fest wird, etwas Wasser zugeben. Wenn der Teig zu dünn wird, etwas Mehl dazu geben. Etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Reichlich leicht gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum kochen bringen. Den Teig mit Spätzle-Hobel oder Spätzle-Pressen in das heiße, nicht kochende Wasser tropfen lassen. Wenn die Spätzle in dem Topf aufsteigen, sind sie fertig.

Portweinsauce

Die fein gehackte Schalotte in heißem Olivenöl kurz anschwitzen. Balsamico crema dazu geben und verrühren. Mit dem Portwein auffüllen, Waldhimbeeressig dazu geben. Langsam köcheln lassen bis die Sauce sämig wird. Preiselbeergelee unterrühren und abschmecken.

Kaninchenleber

Die Leberstücke säubern und in heißem Fett von beiden Seiten kurz braten und mit etwas Pfeffer aus der Mühle würzen.

Anrichten

Leber auf dem Feldsalat verteilen, Die Spätzle daneben und anschließend die Sauce über die Leber geben. Die Tomaten halbieren und die Speisen damit garnieren.

