



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 06.06.2013 – Tisch 2

Gefülltes Brot

Spinatsalat mit lauwarmer Gänseleber

Coq au Vin

Crème Champenoise

Spinatsalat mit lauwarmer Gänseleber

Für 4 Personen

100 g	Weissbrot ohne Rinde
30 g	Butter
	Salz
200 g	Blattspinat
300 g	Gänseleber frisch
50 g	Zwiebeln
1 Stk	Knoblauchzehe
3 EL	Olivenöl
1 EL	Rotweinessig
4 EL	Geflügelfond
	Salz, Pfeffer
3 EL	Olivenöl
2 EL	Rotweinessig
1 EL	Petersilie
	Sal, Pfeffer
200 g	Blattspinat
100 g	Weissbrot ohne Rinde
30 g	Butter
	Salz

Spinat putzen, gründlich waschen und trocknen.

Das Weissbrot in 1/2 cm grosse Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Brotwürfel darin hellbraun rösten. Herausnehmen und leicht salzen.

Gänseleber waschen, gut trockentupfen und sorgfältig von allen Häutchen und Äderchen befreien. Leber anschliessend in etwa 1 cm breite Streifen schneiden.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

Olivenöl erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin farblos anschwitzen.

Die Leberstreifen kurz von allen Seiten mitbraten, mit dem Rotweinessig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Leber aus der Pfanne nehmen. Den Bratsatz mit dem Geflügelfond lösen.

Den Pfanneninhalt in eine kleine Schüssel umfüllen.

Das Olivenöl und den Rotweinessig einrühren.

Die Sauce salzen, pfeffern und die Petersilie einstreuen.

Die Spinatblätter auf Teller verteilen, die Leberstreifen daneben anrichten. Beides mit der Sauce beträufeln, mit den Croutons bestreuen und lauwarm servieren.