

## **Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2016»**

### **Salat mit Gitzileberli garniert Vorspeise von Theresia Hollenstein**

#### **Vorspeise von Theresia Hollenstein**

#### **Für 4 Personen**

#### **Blattsalat**

- 200 g Blattsalat, je nach Saison; Kopfsalat, Eichblatt, Pflücksalat, etc.
- 4 Radiesli, gewaschen, in feine Scheiben geschnitten

Den Salat waschen und in mundgerechte Stücke brechen. Abtropfen lassen oder mit Salatschleuder vorsichtig kurz schleudern.

#### **Salatsauce**

- 5 dl Rapsöl
- 2 dl Essig
- 1 TL Gemüsebouillon
- 1 Zwiebel
- 1 frisches Ei
- 1-1 ½ EL Salatgewürze

Alle Zutaten in ein Mixglas geben und auf hoher Stufe mixen. Die Salatsauce muss im Kühlschrank aufbewahrt werden (rohes Ei).

**Gitzileberli**

- 1 EL Bratbutter
- 250 g Gitzileber, in Streifen geschnitten
- ½ Zwiebel, fein geschnitten
- 50 g Speckwürfeli
- 1 EL Schnittlauch, geschnitten
- 1-2 EL Bratbutter
- 250 g Gitzileber, in Streifen geschnitten
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Schnittlauch, geschnitten

Die Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Zwiebeln, Speckwürfeli und Schnittlauch zugeben und gut dämpfen. In einer zweiten beschichteten Bratpfanne Bratbutter erhitzen. Leberstreifen beigegeben und kurz, kräftig braten (1 Min. wenden und nochmals 1 Min.) Schnittlauch darüber streuen.

**Servieren**

Den Salat mit der Sauce mischen. Auf Vorspeiseteller anrichten und die heissen Leberstreifen dazu anrichten. Speckwürfeli darüber verteilen.