

Gebratene Kaninchenleber mit Langostino, geschmolzenen Feigen und Mesclun-Salat

Zutaten für 4 Personen

200g Kaninchenleber
8 Stck Langostinos
4 Stck Feigen
4 Zweige Zitronenthymian
2 TL Feigensenf
Meersalz, Pfeffer, brauner Zucker, Erdnussöl, Olivenöl, Champagneressig
4 EL Kalbsjus
4 EL Mesclun-Salat zum Garnieren

Zubereitung:

Die Langostinos ausbrechen, den Darm entfernen und vorsichtig waschen. Auf einem Küchenpapier trocken tupfen und kaltstellen. Die Kaninchenleber säubern und in gleich große Stücke schneiden.

In einer Pfanne etwas Erdnussöl erhitzen, die Feigen vierteln und in dem Erdnussöl anschwitzen. Mit etwas braunem Zucker karamellisieren und mit 2 Esslöffeln Champagneressig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Von 2 Zweigen Zitronenthymian die Blätter abrebeln und zu den Feigen geben. Die Pfanne Beiseite stellen.

Für die Salate eine Vinaigrette aus 2 Esslöffeln Essig, 3 Esslöffeln Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren.

Zwei beschichtete Pfannen auf den Herd stellen. Die Kaninchenleber in Erdnussöl ringsum braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Langostinoschwänze mit dem Rest Zitronenthymian in Olivenöl braten und ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen. Zusammen mit den marinierten Salaten anrichten. Mit Kalbsjus, Krustentiersoße und etwas Feigensenf garnieren und servieren.